

Cytrynowe muffinki z serową pianką



Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 10 osób

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- cukier - 3/4
- mleko - 1
- olej - 1/4
- jajka - 2
- mąka - 2
- proszek do pieczenia - 2
- sok z cytryny - 1
- skórka z cytryny - 1
- śmietanka - 150ml
- serek - 100g
- cukier puder - 1

Opis przygotowania:

Ciasto: Przygotuj dwie miski (na składniki mokre i suche). Do jednej wlej olej, mleko i sok z cytryny i wbij jajka. Dokładnie połącz wszystkie składniki. Do drugiej miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, cukier oraz startą skórkę z cytryny, całość wymieszaj. Składniki suche wsyp do mas jajecznej i ponownie dokładnie wymieszaj. Ciasto przelej do papierowych papilotek na 2/3 wysokości, a następnie wstaw je do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez 20 minut. Pianka: Śmietankę ubij na sztywno. Wsyp cukier puder i dodaj serek. Dokładnie połącz składniki. Muffinki udekoruj serową pianką. Smacznego!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!

