Bakaliowe muffinki

Skoter

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

20 porcji

Składniki:

- mąka - 1 i 1/2 szklanka
- masło - 110 g
- cukier - 3/4 szklanka
- jajko - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- bakalie - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, wbić jajko ucierając dalej do uzyskania jednolitej masy. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać mikserem na najniższych obrotach. Dodać bakalie: różne orzechy, migdały, rodzynki, żurawinę itp.

KROK 2: Na koniec wymieszać wszystkie składniki łyżką. Nakładać masę do foremek przeznaczonych do muffinek na 3/4 wysokości.

KROK 3: Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 10-12 minut