




Cytrynowe muffiny na kefirze

 Stokrotka

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1 szklanka

mąka ziemniaczana - 1/2 szklanka

jajka - 2 szt.

kefir - 1 szklanka

oliwa - 4-5 łyżka

laska wanilii - 0,5 szt.

cukier trzcinowy - 0,5 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka

skórka pomarańczowa

kandyzowana - 1-2 łyżka

kropelki czekoladowe - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić jajka, dodać cukier i zmiksować.

KROK 2: Następnie wlać kefir i oliwę, zmiksować na małych obrotach.

KROK 3: Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną.

KROK 4: Dodać otartą skórkę z cytryny, skórkę pomarańczową i czekoladowe kropelki, delikatnie wymieszać.

KROK 5: Formę do muffinek wyłożyć papilotkami i napełnić ciastem do 2/3 wysokości.

KROK 6: Formę z muffinami wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20 minut.