




Muffinki cytrynowe

 MagdalenaKK

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna typ 450 - 300 g

jajka - 2 szt.

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

starta skórka z cytryny - 2,5 łyżka

cukier - 150 g

jogurt naturalny - 250 ml

sól - 1 szczypta

olej - 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do jednej miski przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać cukier, sól, skórkę z cytryny i wymieszać. W drugiej misce rozmieszać jajka z jogurtem i olejem. Mokre składniki wlać do sypkich i delikatnie wymieszać łyżką tylko do połączenia się składników. Wyłożyć do papilotek i piec przez około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni. Smacznego!