




## Muffinki waniliowe z makiem

 dorotaR

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka - 250 g

cukier - 3/4 szklanka

cukier waniliowy - 2 szt.

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

woda - 1 szklanka

jajko - 1 szt.

suchy mak - 4 łyżka

biały lukier - opcjonalnie - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przesiewam mąkę i proszek do do pieczenia. Dodaje również do niej cukier, cukry waniliowe, mak. W tej misce mamy wszystkie suche składniki. Do drugiej miski będziemy wrzucać wszystkie mokre składniki. Wlewamy wodę, olej, wbijamy jaja - wszystko roztrzepujemy trzepaczką i dodajemy do składników suchych. Ciasto mieszamy krótko i niedokładnie. Natłuszczone foremki muffinkowe napełniamy ciastem. Pieczemy 25 min w 180st. Po ostudzeniu lukrujemy.