



Muffiny cytrynowe

 smakujmy


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

mąka - 300 g

cukier - 125 g

proszek do pieczenia - 1 i 1/2
łyżeczka

sól - 1 szczypta

skórka otarta z cytryny - 2 łyżka

cukier waniliowy - 1 łyżka

kefir - 200 ml

jajka - 2 szt.

masło - 110 g

bita śmietana (30 %) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Potrzebujemy dwie miski. Do jednej wsypujemy suche produkty, a w drugiej łączymy jajka, kefir i roztopione masło. Masę kefirową przelewamy do miski z suchymi produktami. Mieszamy, ale niezbyt dokładnie. Ciasto powinno pozostać grudkowate. inaczej muffiny staną się twarde i zbite. Ciasto nakładamy do natłuszczonej formy na muffinki lub papilotki i pieczemy ok. 15 min w 200 st. C. Po wyjęciu pozwalamy muffinom chwilę „odetchnąć”, a następnie wyjmujemy je z foremek pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia. Podajemy z kleksami bitej śmietany i kandyzowaną skórą cytrynową.