Muffiny z powidłami

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

- mąka kukurydziana - 0,5 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- mąka tortowa - 2 szklanka
- powidła śliwkowe - 12 łyżeczka
- cukier - 0,75 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- jajko - 2 szt.
- masło roztopione i przestudzone - 1 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do jednej miski wsypać wszystkie suche składniki i dokładnie wymieszać. Do drugiej miski wlać wszystkie mokre składniki oprócz powideł śliwkowych i również wymieszać do połączenia się składników. Następnie do mokrych składników wsypać suche i całość wymieszać na jednolite ciasto bez grudek. Do formy na muffiny włożyć papierowe papilotki i do każdej wlać do połowy ciasto, włożyć po łyżeczce powideł śliwkowych i wypełnić zalać ciastem na 3/4 wysokości foremki. Piec około 15-20 minut w temp. 180-200 stopni.