




Muffiny ze skórą pomarańczową i kulkami czekoladowymi

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2,5 szklanka
jajka - 2 szt.
mleko - 1 szklanka
cukier - 150 g
olej - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
aromat arakowy - 1 łyżeczka
kuleczki śniadaniowe - 2/3 szklanka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do jednej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, cukier, wymieszać. W drugiej misce roztrzepać jajka, wlać mleko, olej, aromat, wymieszać. Do miski z suchymi składnikami wlać składniki płynne.

KROK 2: Wsypać kuleczki śniadaniowe, skórę pomarańczową i niezbyt dokładnie wymieszać.

KROK 3: Ciasto nakładać do przygotowanych foremek muffinkowych do 2/3 wysokości. Włożyć do nagrzanego piekarnika, piec w temp. 180 stopni około 20 minut.