

Muffinki piernikowe

Bez zmian.

Bez sił.

Muffinki piernikowe



2 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru
2 łyżki płynnego miodu
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka mleka
1/3 szklanki oleju
jajko

1 łyżka przyprawy korzennej Dr. Oetker
łyżeczka kakao

W jednej misce łączymy składniki suche: mąkę, cukier, proszek, przyprawę korzenną i kakao.

W drugiej misce mokre składniki: mleko, miód, olej i jajko. Zawartość dwóch misek łączymy ze sobą, mieszając łyżką niezbyt dokładnie.

Przekładamy do formy i nalewamy do 3/4 wysokości papilotki. Pieczemy 25 minut w temp. 180st.C.

Przed podaniem możemy muffinki polać polewą, użyłam polewy toffi Dr. Oetker i ozdobić posypkami.

 Print  PDF





Dusiova kuchnia