



Muffinki migdałowo-orzechowe

Autor: Ania321

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wsypać przesianą mąkę. Dodać proszek do pieczenia, sodę i mąkę ziemniaczaną. Wymieszać. Jajka zmiksować z cukrem oraz cukrem migdałowym. Cały czas miksując dolewać mleko i olej. Orzechy laskowe rozdrobnić w rozdrabniaczu. Połączyć składniki suche z mokrymi i wymieszać energicznie łyżką. Dodać orzechy, wymieszać. Wyłożyć formę do muffinek papilotkami. Nałożyć ciasto za pomocą łyżki. Wstawić formę do nagrzanego piekarnika i piec muffinki przez 20 minut w temperaturze 180 stopni z termoobiegiem.

mąka pszenna 2 szklanki ,

mąka ziemniaczana 1 łyżka ,

cukier 1/2 szklanki,

cukier migdałowy 2 łyżki ,

jajko 1 szt ,

proszek do pieczenia 1 łyżeczka ,

soda oczyszczona 1 płaska łyżeczka ,

mleko 1 szklanka ,

olej rzepakowy 1/2 szklanki ,

orzechy laskowe 1 duża garść ,

sól 1 szczypta