



Muffinki piernikowe z kremem budyniowym

Autor: bietka

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

W jednej misce łączymy ze sobą składniki suche w drugiej misce składniki mokre, potem mieszamy dokładnie wszystko razem i wykładamy do foremek na muffinki do $\frac{2}{3}$ wysokości. Muffinki pieczemy około 20-25 minut w temp. 180°C .

Krem

Odlewamy niecałą szklankę mleka, rozrabiamy w nim obie maki i jajka, pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem , jak zakipi wlewamy powstały budyń i jeszcze chwilę gotujemy. Krem zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystudzenia. Ucieramy margarynę i dodajemy po łyżce zimnego budyniu. Krem przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy na zimne muffinki.

Dodatkowo

Dekorujemy dowolnymi cukiereczkami.

Muffinki

3 szklanki mąki

1 szklanka cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

1 łyżka przyprawy do piernika

1 łyżeczka cynamonu

2 jajka

pół szklanki oleju

1,5 szklanki mleka

Krem

2 szklanki mleka

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

2 łyżki mąki pszennej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 jajka

20 dkg margaryny