



Muffiny z płatkami migdałowymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepyszne muffiny z płatkami migdałowymi to szybki przepis na babeczki. Wykonasz je z łatwością i skradniesz serca swoich domowników.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni C.

Krok 2

Masło rozpuszczamy w rondlu i odstawiamy do przestygnięcia.

Przygotowujemy dwie miski. W pierwszej umieszczamy suche składniki, w drugiej mokre wraz z przestudzonym masłem. Za pomocą łopatkki łączymy zawartości obu misek. Uzyskana masa nie musi być gładka.

Krok 3

Ciasto przekładamy do papilotek ułożonych na blasze. Wierzch posypujemy płatkami migdałowymi.

Krok 4

Pieczemy 25 minut.

Składniki:

120 g masła

2 szklanki mąki pszennej

1 szklanka cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka cukru waniliowego

1 szklanka mleka

2 jajka

80 g płatków migdałowych