



Śnieżne muffinki

Autor: Ania

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ciasto: W 1 misce łączymy suche składniki. W 2 mokre. Do płynnych składników dodajemy suche i mieszamy. Ciasto przekładamy do papilotek i pieczemy w 180 stopniach ok. 20 min. Krem: Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy serek, delikatnie mieszamy. Wystudzone babeczki dekorujemy lukrem, ozdabiamy śnieżynkami.

składniki

Ciasto:

250g mąki pszennej

1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

90 g cukru

1 jajko

80 ml oleju

150 g śmietanki 36% łaciata

1 op. polewy

Dodatkowo:

gęsty lukier