

Babki – muffinki z dżemem lub jagodami

Składniki:

- 2 szklanki maki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki startej skórki z pomarańczy
- 1/2 szklanki brązowego cukru
- 1 szklanki mleka
- 1 jajko
- 125 g masła roztopionego
- dżem lub mrożone jagody borówek lub świeżych

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni i przygotować 40 małych gotowych papierowych foremek. Do miski przesiać mąkę z proszkiem, dodać skórkę z cukrem i wymieszać. Po środku zrobić dołek i wlać mleko z jajkiem i masło. Mieszać drewnianą łyżką, aż składniki się połączą, ale niezbyt długo. Dodaj jagody i delikatnie wymieszaj. Masę przełożyć łyżką do przygotowanych foremek. Piec przez 10 minut na złoty kolor. Babeczki pozostawić w foremkach około 5 minut, po czym wyłożyć na podstawkę, by wystygły. Można posypać cukrem pudrem.



