

# Muffinki



## Składniki

100 g - mąki  
100 g - pszennej mąki  
razowej  
2 łyżka - drobnych  
płatków owsianych  
2 łyżeczka - proszku do  
pieczenia  
200 g - świeżych,  
czarnych jagód  
jaja  
120 g - cukru brązowego  
100 g - rozpuszczonego  
masła  
200 g - kwaśnej śmietany  
50 ml - mleka

## Opis wykonania

Muffinki ze świeżymi, czarnymi jagodami.

Mąkę, pszenna mąkę razową, płatki owsiane i proszek do pieczenia dokładnie zmieszać w misie. Czarne jagody umyć, przebrać i pozostawić do odciknięcia. Zmieszać jaja. Kolejno domieszać cukier, masło, kwaśną śmietanę i mleko. Wszystko dokładnie wymieszać i dodać do mieszanki mącznej. Ciasta nie należy zbyt długo mieszać, aby muffinki były pulchne. Pozostawić na 15 minut. Blachę do muffinek nasmarować lub wstawić papierowe foremki. Dołki muffinkowe wypełnić ciastem do wysokości dwóch trzecich. Na cieście rozmieścić jagody. Piec w podany sposób. Muffinki wyjąć z piekarnika i pozostawić w formie na około 5 minut do "uspokojenia". Następnie wyjąć i podać, najlepiej jeszcze ciepłe.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 160-180°C, 35-45 minut.

Wariant: zamiast jagód można użyć również wydrylowanych wiśni, malin, jeżyn lub porzeczek.

Wskazówka: można użyć również mrożonych czarnych jagód. Na cieście należy rozmieścić mrożone jagody. Jeśli formy do muffinek nie ma pod ręką, foremki papierowe należy ustawić na blasze do pieczenia.