

Muffiny orzechowe

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 300 g mąki 100 g cukru -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- duża szczypta soli. -
- 1 i 1/2 szklanki maślanki -
- 50 ml oleju z pestek winogron lub innego o delikatnym smaku -
- 2 roztrzepane jajka. -
- Orzechy: -
- 100 g łaskowych -
- 50 g włoskich. -

Etapy przyrządzania:

1. Orzechy wstawiamy do gorącego piekarnika, wyjmujemy, kiedy skórka zbrązowieje i zacznie pękać, wrzucamy do papierowej torby, obdzieramy ze skórki. Kruszymy niezbyt drobno, powinno powstać ok. szklanki orzechów (możemy mieszać z innymi bakaliami, używamy zamiast orzechów szklanki jagód, borówek amerykańskich, świeżych albo mrożonych). Foremki wysmarowujemy oliwą. Mieszmamy suche składniki. Mieszać mokre składniki. Wszystkie szybko łączymy, nie wyrabiamy. Napelniamy foremki i od razu wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 st. C. Jeżeli na blasze pozostaną puste foremki, na czas pieczenia napelniamy je wodą. Pieczemy 20-25 minut, możemy sprawdzić patyczkiem, czy ciasto w środku nie jest mokre. Wyjąć z foremek, odczekać 10 minut i podawać.