

Babeczki (muffiny) cytrynowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Cytryny umyć, sparzyć wrzątkiem. Na tarce o drobnych oczkach zetrzeć skórkę z dwóch cytryn, z 1 cytryny wycisnąć sok.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek do ubijania, wlać 200 g mleka i 50 g oleju, wbić 3 jaja, dodać 120 g cukru, sok z 1 cytryny oraz kilka kropli aromatu cytrynowego do ciast. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do masy wsypać 250 g mąki pszennej oraz 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Dodać skórkę otartą z 2 cytryn. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę do innego naczynia.

Krok 5 - Silikonowe lub papierowe foremki do muffinek napełniać ciastem prawie do pełna. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 20 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Krok 6 - Po upieczeniu pozostawić babeczki chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremek,

udekorować lukrem , posypać orzechami lub wiórkami kokosowymi lub posypać cukrem pudrem.