

Delikatne cytrynowe muffinki na Wielkanocny stół

W tym roku szykując przepisy wielkanocne musiałam zmierzyć się z ogromnym brakiem czasu. Postanowiłam więc obdarować Was tym razem ekspresowymi przepisami na Wielkanocne słodkości.

Bo ile z Was nie ma czasu na wielkie pieczenie przed Świętami ? Z pewnością albo wracacie ze studiów do domu i chcecie korzystać z czasu z najbliższymi, albo macie tyle nauki przed maturą, że nie ma po prostu jak poświęcić paru godzin na wypieki wielkanocne w kuchni.

Oczywiście, są też tacy, którzy po prostu są tak zmęczeni pracą, że sama myśl o krojeniu warzyw na sałatkę warzywną sprawia, że nie chce się Wam nawet wstać z łóżka...A co dopiero jeszcze dodawać sobie pracy przy wypiekach!

Może się mylę, może jest dużo osób, które nie mogą się już doczekać czasu w kuchni!

Mimo wszystko ja z własnego doświadczenia stawiam na proste, szybkie, ale oczywiście BARDZO smaczne smakołyki, bez których Wielkanocny stół wyglądałby jak zwykły niedzielny poranek. Dlatego pojawi się oczywiście mazurek i pojawi się ekspresowa babka, ale zrobimy też wielkanocne muffiny z nutą cytryny, które sprawdzą się świetnie na wielkanocnym stole i oczywiście nie tylko!

Delikatne Cytrynowe Muffiny

Przelicznik kulinarny

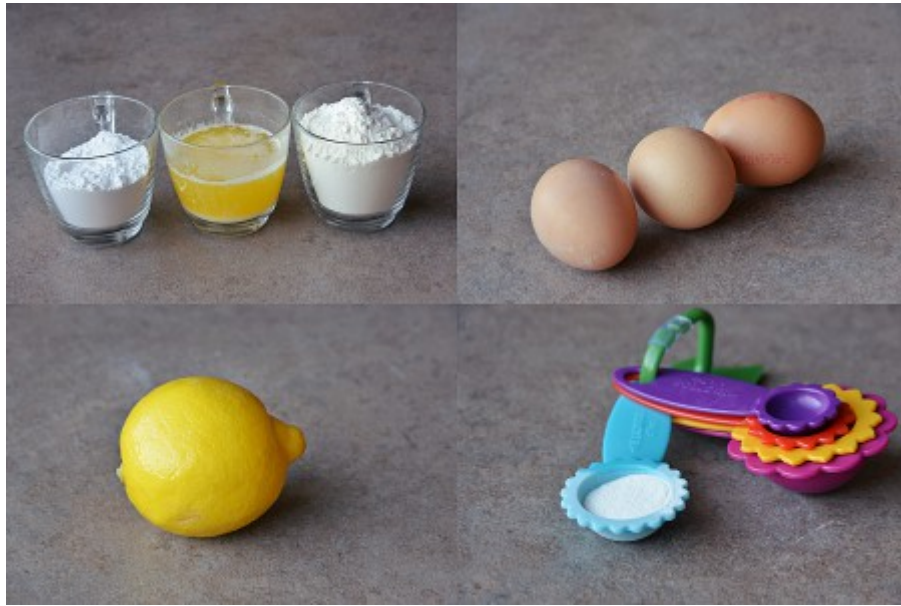
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki:

1/2 szklanki cukru pudru
1/2 szklanki roztopionego masła
1 szklanka mąki
3 białka

(z żółtek zrobicie maskę na włosy → MASKA NA ZDROWE WŁOSY)

Skórka starta z 1/2 sparzonej cytryny
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia białek. Nie chodzi nam o sztywną pianę, ale o taką o lekkiej konsystencji. Następnie stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z cukrem i proszkiem do pieczenia.

Mieszamy delikatnie np. łyżką. Do takiej masy dodajemy rozpuszczone masło i podobnie delikatnie mieszamy. Na końcu dodajemy startą skórkę z cytryny i ostatni raz delikatnie

mieszamy □

MASA GOTOWA < 3



Warto sobie kupić jakieś ładne papilotki, kolorowe, żeby nasze delikatne muffinki pięknie prezentowały się na wielkanocnym stole ☐

Papilotki wypełniamy do 1/2 do 3/4 wysokości. Muffinki urosną!

Pieczemy w temp. 170°C przez około 25 minut na złoty kolor.



SMACZNEGO KOCHANI !!!

Easter Lemon Muffins



Wszystkomaniaczka