Jagodowe muffinki / Blueberry muffins

Jak zwykle jestem spóźniona. Jak zwykle w biegu. Mimo wszystko jestem szczęśliwa ! □ Musze Wam o czymś powiedzieć. Niby chciałam Wam opisać coś innego, jednak mam takiego banana na buźce teraz, że muszę się z Wami tym podzielić. Jestem teraz w McDonaldzie na kawie w moim rodzinnym mieście Sanoku. Zamawiając w McCafe cappuccino zaczęłam jak to ja rozmowę z baristą i po pewnej chwili rozmowy zostałam zapytana czy to ja jestem tą dziewczyną, która prowadzi bloga ? I oczywiście momentalnie zaczęłam się uśmiechać. Tak cieszy mnie to że są ludzie którzy jednak coś tam patrzą na tego mojego bloga. No nic nie będę Was już męczyć moimi opowieściami.
Wrzucam Wam dzisiaj jak to w maniaczkowej naturze SPÓŹNIONEGO posta …:)
Mam nadzieję, że mi wybaczycie i skorzystacie z cudownego przepisu ! ;*

JAK TO DOBRZE, ŻE TU JESTEŚCIE ! <3

As always, I am late! As always, I am in a rush…BUT WHATEVER, I am still tremendously happy! I have to tell you something though… honestly speaking, I was originally planning to talk to you guys about something different, but something amazing just happened 5 minutes ago. So right now, I am sipping on a delicious cappuccino at the McDonalds in my hometown, Sanok, but while ordering, the cappuccino barista that works here at the McCafe asked me if I was the one that runs “that blog”. Immediately, a huge smile appeared on my face. It makes me so happy to know that there are other people out there that actually DO LOOK at this blog. SO THANK YOU VERY MUCH YOU GUYS! □
KAY KAY, thats enough of that… no more talking about anything else but the recipe! As usual, I am giving you the post a little LATE. I just hope you will forgive me and take advantage of it as much as you guys can! :*
OHH HOW GOOD IT IS TO HAVE YOU GUYS HERE !!!! <3

***

Jagodowe muffinki / Blueberry muffins

Składniki:

¾ szklanki mleka
1/3 szklanki rozpuszczonego masła
1 jajko
2 szklanki mąki
½ lub ¾ szklanki cukry (według Waszych upodobań)
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Ingredients:

¾ cup of milk
1/3 cup of melted butter
1 egg
2 cups of flour
½ or ¾ cup of sugar (your preference)
2 tsps of baking powder

Zaczynamy:

Jak to bywa z muffinkami zaczynamy od wymieszania osobno suchych i osobno mokrych składników. Czyli: Mąkę mieszamy razem z proszkiem do pieczenia i cukrem, a jajko z masłem, mlekiem. Następnie obie miski z mokrymi I suchymi składnikami mieszamy razem. Nie martwcie się zbytnio, aby mieszanina była dokładnie wymieszana. Do mieszania wystarczy widelec.

Let’s begin:

As it is always with muffins, we start by mixing all of the dry ingredients together and all of the wet ingredients in two separate bowls. What I mean by that is: Beat the milk, melted butter, and egg with a fork, whereas in the other bowl, mix together the flour, baking powder, and sugar. Now combine both mixtures in one larger bowl and mix it with a fork until well mixed. Don’t worry too much about the batter, it can be lumpy!

Do masy dodaj jagody, ja użyłam mrożonych. Uważam, że łatwiej jest je wymieszać z masą. Nie są miękkie i nie rozwalają się, a ich wartości odżywcze są odporne na niską temperaturę, więc mrożenie im nie szkodzi!

Add in the blueberries. I used frozen ones. I think they are the best to mix with the batter as they are more solid and less fragile. Moreover, they can resist the low temperatures and they do not lose their healthiness.

Masę wykładamy łyżką do plastikowej formy lub do papilotek do 3/4 wysokości.
Pieczemy 20-25 minut w temperaturze 200°C lub dopóki złociste.Możemy posypać muffinki cukrem przed pieczeniem.

Pour the mixture into the muffin tray cups, or into a plastic form for muffins. Bake in a 400°F preheated oven for 20-25 minutes or until golden. You can also sprinkle the tops of the raw muffin doughs with some sugar before baking.

SMACZNEGO !!!

ENJOY !!!

Ps. Pozdrowienia dla baristy z McCafe !
A dla Was cudownego tygodnia :* !
Have a great weekend ! :*