



Lista zakupów

- 200g mąki
- 150g cukru
- 150g Dzwoneczków od TAGO
- 1 łyżka wanilii
- 1 łyżka cynamonu
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki miodu
- 100ml oleju roślinnego
- 2 jajka
- 1 śmietana 36%

Świąteczne muffiny

- Do garnka dodaj mleko, wanilię oraz miód. Podgrzej, ale nie doprowadzaj do wrzenia.
- Do miski wsyp zblendowane dzwoneczki od TAGO, mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon oraz cukier. Użyj sita, aby pozbyć się wszelkich większych grudek.
- Mleko z dodatkami przelej do miski. Dodaj jajka oraz olej i wszystko dokładnie wymieszaj. Pamiętaj, aby mleko nie miało wysokiej temperatury!
- Mokre składniki przelej do suchych. Dokładnie wymieszaj. Następnie przelej masę do foremek na muffiny. Do środka dodaj po Maltballsie od TAGO i uzupełnij pozostałą masą.
- Wstaw babeczki do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20minut.
- Ostudzone babeczki udekoruj bitą śmietaną oraz kolorowymi posypkami.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Krucze herbatniki
korzenne