

# MUFFINY Z NADZIENIEM MALINOWYM



## składniki:

(na 12 szt.):

- 0,5 stoika (ok. 250 g) malinowego nadzienia do ciast i deserów Helcom
- 2 szklanki mąki
- pół szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 szklanka mleka
- pół szklanki oleju
- 1 jajko
- cukier puder do posypania



## Sposób przygotowania:

W jednej misce mieszamy składniki suche: mąkę, cukier, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia. W drugiej misce mieszamy składniki mokre: mleko, olej i jajko. Łączymy ze sobą zawartość obu misek, mieszamy krótko, do połączenia składników. W blaszce do muffinek umieszczamy papilotki, wypełniamy je ciastem do ok 1/3 wysokości, do każdej babeczki wkładamy po ok. 2 płaskie łyżeczki nadzienia malinowego i przykrywamy kolejną warstwą ciasta. Pieczemy przez 30 minut w 180 °C.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami  
[www.helcomeasycook.pl](http://www.helcomeasycook.pl)