



## Muffiny z budyniem...

data aktualizacji: 2014.07.03



... czyli kolejna pyszna propozycja dla łasuchów!

### Składniki:

Budyń waniliowy z cukrem 1,5 szkl. mleka 1,5 szkl. mąki 1 łyżeczka sody 2 łyżeczki proszku do pieczenia  $\frac{3}{4}$  szkl. cukru pudru 8 g cukru wanilinowego 2 jajka 0,5 szkl. mleka 0,5 szkl. oleju

### Dekoracja:

kakao masło śmietana lub mleko cukier biała czekolada lub wiórki kokosowe

### Wykonanie

Gotujemy budyń zgodnie z instrukcją na opakowaniu, ale z mniejszą ilością mleka (300 ml). Zostawiamy do przestygnięcia. Wszystkie suche składniki mieszamy razem. W drugiej misce ubijamy jajka i dodajemy do nich olej i mleko. Dokładnie mieszamy i dodajemy do składników suchych. Wszystko razem mieszamy, żeby uzyskać gładką masę. Gotowe ciasto nakładamy do foremek ok. 1 cm (żeby zakryło dno). Następnie nakładamy po małej łyżeczce budyniu i przykrywamy kolejną porcją ciasta. Piec w temperaturze 180 C ok. 15-20 minut. Wszystko zależy od naszego piekarnika. Upieczone babeczki polewamy polewą i posypujemy startą białą czekoladą lub wiórkami kokosowymi.

### Polewa:

2 łyżki masła 2 łyżki kakao 2 łyżki cukru 2 łyżki śmietany lub mleka W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy cukier, kakao i śmietanę lub mleko. Gotujemy na małym ogniu jeszcze przez kilka sekund. Smacznego!

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51764-muffiny-z-budyniem>