



Muffinki z kokosowym kremem

Składniki

Ciasto

- 1,5 szklanki Mąki Basia Tortowa Extra
- ¼ szklanki mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki cukru
- 1-2 łyżeczki cukru waniliowego
- Łyżeczka sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- ½ szklanki wody
- ½ szklanki maślanek
- 1/3 szklanki oleju roślinnego
- 1 łyżeczka octu winnego

Krem

- 200 ml mleczka kokosowego
- ½ szklanki cukru
- 125 g serka Philadelphia
- Opcjonalnie różowy/ czerwony barwnik i posypka

Sposób przygotowania

Krem

Do garnka wlej mleko kokosowe i cukier. Cały czas mieszając podgrzewaj, aż cukier się rozpuści. Gotuj bez przykrycia na średnim ogniu około 20 minut, aż masa zgęstnieje do konsystencji syropu. Syrop ostudź, a następnie delikatnie wymieszaj z serkiem Philadelphia oraz np. różowy lub czerwony barwnik. Włóż do lodówki.

Ciasto

Piekarnik nagrzej do 175 stopni. Obydwie mąki przesiej do miski, a następnie dodaj cukier, cukier waniliowy, sodę lub proszek do pieczenia oraz sól i dokładnie wymieszaj. Dodaj wodę, maślanek, olej i ocet. Delikatnie połącz składniki mieszając łyżką. W cieście mogą być małe grudki mąki. Papiłotki na muffiny wypełnij ciastem do około ¾ ich wysokości. Piecz przez około 25 minut. Wystudzone muffiny posmaruj wcześniej przygotowanym kremem i udekoruj posypką. Smacznego.