



# Muffinki z malinami

## Składniki

### Ciasto na muffinki

- 2 szklanki mąki Extra Wypiek
- Łyżeczka proszku do pieczenia
- Pół szklanki cukru brązowego
- 2 jajka
- 230g jogurtu naturalnego
- Łyżeczka sody
- 100g masła
- Szklanka malin

### Ciasto na kruszonkę

- 5 łyżek mąki Extra wypiek
- 3 łyżki zimnego masła
- 4 łyżki brązowego cukru

## Sposób przygotowania

### Wykonanie kruszonki

Połącz ze sobą mąkę i cukier. Dodaj masło i połącz je z suchymi składnikami za pomocą dłoni. Rozcieraj ciasto, tak aby powstała kruszonka.

### Muffinki

W osobnej misce połącz jajka, jogurt, masło. Dodaj cukier oraz mąkę z sodą i proszkiem do pieczenia. Wymieszaj składniki tak aby powstała gładka konsystencja. Następnie dodaj maliny i delikatnie wymieszaj. Formę do muffinek wyłóż papilotkami i wypełnij je do 2/3 wysokości ciastem. Na wierz babeczek ułóż kruszonkę. Tak przygotowane babeczki umieść w piekarniku nagrzanym do 190 stopni na ok. 20 -25 minut, aż się zarumienią. Smacznego!