

Muffiny z pryncytorcikiem



sposób przygotowania

Białka oddzielić od żółtek, białka ubić na sztywną pianę. Wszystkie suche składniki połączyć w jednym naczyniu, w drugim połączyć wszystkie mokre, ostrożnie wsypywać suche do mokrych cały czas mieszając, na koniec dodać ubite białka. Surowe ciasto przełożyć do papilotek; do każdej babeczki włożyć połowę PryncyTorcika (tak by nie wystawał ponieważ się spali). Piec przez 20 minut w temp. 200 stopni.

Upieczone i wystygnięte babeczki ozdabiać ubitą śmietaną kremówką następnie wbijać w nią połówki ProncyTorcików.

składniki

- 2 szklanka mąki
- 3/4 szklanka cukru
- 1/2 szklanka oleju
- 1 szklanka maślanki
- 3/4 szklanka cukru
- 1/2 szklanka oleju
- 2 jajka
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżka kakao
- kieliszek rumu
- PryncyTorcik Dr Gerard
- śmietanka kremówka