



Samo najlepsze!

Mufinki bazyliowe

Składniki

400 g mąki

1 szklanka mleka

125 g masła

2 jaja

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody

4 łyżeczki gotowego pesto

Pęczek posiekanych, świeżych listków bazylii

Konfitura z truskawek Łowicz

Opis przygotowania:

Łączymy mąkę, proszek do pieczenia i sodę. W drugim naczyniu mieszamy jajka, pesto, mleko, roztopione masło i listki bazylii. Do mokrych składników wsypujemy powoli suche cały czas mieszając. Foremki do muffinek smarujemy lekko masłem i wypełniamy w 2/3 uzyskaną masą. Pieczemy 20 min w piekarniku nagrzanym do temp 190 stopni. Na ostudzone muffinki nakładamy po łyżeczce Konfitury z Truskawek Łowicz. Przepis ten można wykonać używając zamiast bazylii liści mięty lub rukoli.

