

# Muffini s hrenovčicama



 Jednostavan

Recept:

- Zagrijte pećnicu na 200 C. Pomiješajte zajedno rastopljeni maslac i šećer u zdjeli. Dodajte jaja, a zatim i mlijeka te dobro sve izmiješajte.
- U zasebnoj zdjeli, pomiješajte prašak za pecivo, kukuruzno brašno, brašno i sol. Nakon što ste sve dobro promiješali sadržaj iz prve zdjele sjedinite sa sadržajem iz druge zdjele.
- Kalup za pečenje muffina premažite s uljem kako se smjesa prilikom pečenja ne bi zalijepila za kalup.
- U kalupe raspodijelite smjesu sa žlicom. Dovoljna je jedna velika žlica smjese za jedan muffin. Ova količina smjese dostatna je za otprilike 36 muffina. U sredinu svakog muffina stavite po jedan komadić narezane Ravlić hrenovke
- Pecite 8-12 minuta ili dok muffini ne dobiju lijepu zlatno-smeđu boju. Kada su muffini pečeni poslužite ih sa svojim omiljenim umakom, mi predlažemo kečap koji se savršeno slaže s ovim ukusnim hrenovčicama.













Foto: iowagirleats.com <http://iowagirleats.com/2012/01/30/super-bowl-recipe-week-mini-corn-dog-muffins/>

Dobar tek!