

# PRZEPIS NA MUFFINKI CYTRYNOWE

Mokre składniki:

- 3 jajka
- ½ szklanki oleju
- 2 cytryny + otarta skórka z cytryny
- ½ szklanki cukru

Suche składniki

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1,5 szklanki mąki tortowej
- 200 g czekolady

**Jajka lekko ubić z cukrem, dodać olej, otartą skórkę z cytryny oraz sok ciągle miksując. Następnie wymieszać suche składniki i połączyć z masą jajeczną. Na końcu wymieszać z kawałkami czekolady. Formę wyłożyć papilotkami, wlać do nich masę i piec w nagrzanym piekarniku 180 stopniach C około 20 minut. Do tzw. suchego patyczka.**

