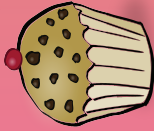


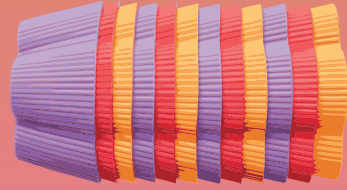
Podgląd foremek,
tzn. przezroczysty materiał

Nagrząć piekarnik do 205°C. W średniej misce starannie wymieszać mąkę z 1/2 szklanki cukru, proszkiem do pieczenia, solą. W małej miseczce połączyć jajka z olejem i z mlekiem i dobrze wymieszać. Dodać do suchych składników i wszystko razem wymieszać, aż powstanie wilgotna masa. Napelnić foremki do 2/3 wysokości. Wierzch babeczek oprószyć przed pieczeniem mieszanką cukru białego (3 łyżki) z cukrem brązowym (2 łyżki). Piec przez 20 do 25 minut, lub do momentu, gdy wkluta w ciasto wykalaczka będzie po wyjęciu sucha i czysta. Studzić w foremkach przez 1 minutę. Podawać ciepłe.

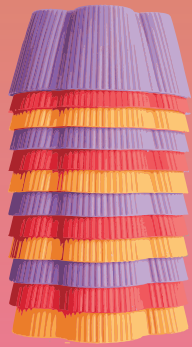
Muffinki z czekolady
2 szklanki mąki pszennej
1/2 szklanki cukru
3 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
3/4 szklanki mleka
1/3 szklanki oleju roślinnego
1 jajko
3 łyżki cukru
2 łyżki brązowego cukru trzcinowego



Do it! ----->



- u can easily take muffin
from the shape
- can be used in oven in
max. 250degrees Celsius
- easy to use; easy to clean
- pie will not stick to
the shape



Silikonowe foremki na muffinki

- praktyczne wyjmowanie
babeczek z formy
- możliwość używania
w piekarniku do 250st. C.
- łatwe w używaniu,
czyszczeniu
- ciasto nie przykleja się
do formy