



## *Muffinki pomarańczowo - cynamonowa - waniliowe*

- 180g cukru
- 300g mąki
- 1 szczypta soli
- 10g proszku do pieczenia
- 2 duże jajka
- 200g białego twarogu
- 120g rozpuszczonego masła
- 1 słoik konfitury pomarańczowej z cynamonem i wanilią Léonce Blanc

Wymieszać w misce cukier z mąką, solą i proszkiem do pieczenia.

W większej misce połączyć jajka z twarogiem i masłem.

Dodać suche składniki, dokładnie wymieszać.

Silikonowe foremki do muffinek wyłożyć papilotkami, wypełnić ciastem w 2/3. Na środek każdej babeczki wyłożyć 2 łyżeczki konfitury.

Piec w 170°C przez 22 minuty lub dłużej jeśli to konieczne.

Wyjąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia na 10 minut.