**Muffinki jogurtowe:**

* ok. 170 g jogurtu naturalnego
* ok. 170 g drobnego cukru do wypieków (1 szklanka)
* 100 g rozpuszczonego masła (pół kostki)
* 200 g mąki pszennej (1,5 szklanki)
* 3 jajka
* ¾ łyżeczki sody
* skórka otarta z 1 niewoskowanej cytryny
* szczypta soli

W jednej misce łączymy składniki suche: mąkę, sodę, cukier i sól. W drugiej misce roztrzepujemy widelcem jajka, dodajemy jogurt, rozpuszczone masło i skórkę otartą z przelanej wrzątkiem cytryny. Łączymy obie masy, mieszając łyżką (nie mikserem!) tylko do czasu połączenia – nie dłużej (zbyt długo mieszane muffinki robią się gumowate). Przelewamy masę do formy na muffinki wyłożonej papilotkami (12 sztuk) i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok. 20-30 minut w 170°C (do tzw. suchego patyczka). U mnie z termoobiegiem piekły się 20 minut, a bez termoobiegu – 25 minut. Po upieczeniu i ostudzeniu przechowujemy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Gotowe muffinki można polać lukrem cytrynowym (cukier puder z odrobiną soku z cytryny) – będą jeszcze ciekawsze w smaku. Można je wtedy ozdobić kolorową posypką. Ja jednak najbardziej lubię je bez dodatków.

