

Muffiny jak batoniki

Autor: **rosse**Przepisów: **234** Ocena: **5737**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 190 gramów
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- sól, szczypta
- cukier waniliowy, 1/2 opak.
- cynamon, 1 łyżeczka
- jabłko, 1 małe
- marchew, 120 gramów
- Olej słonecznikowy, 80 ml +1 łyżeczka
- orzechy dowolne, 50 gramów
- rodzynki, 50 gramów
- wiórki kokosowe, 30 gramów
- jajka, 2 sztuki
- cukier, 130 gramów
- masło, 30 gramów
- płatki owsiane błyskawiczne(zmielone), 20 gramów
- sezam, 10 gramów
- pestki słonecznika, 10 gramów
- Miód, 1 łyżka
- woda, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Kruszonka:W miseczce wymieszać wszystkie składniki łyżką,do czasu,aż porobią się grudki.Masło(30 g+mąka 40 g+cukier 10 g+płatki owsiane 20 g+sezam 10 g+pestki słonecznika 10 g+miód+woda+olej 1 łyżeczka)Odstawić.
- 2 W drugiej misce przesiać pozostałą mąkę,proszek do pieczenia,cynamon i sól.
- 3 Jajka ubić z cukrem i wanilią,dodać pozostały olej,a na końcu obrane i starte jabłko na grubej tarce i marchew startą.Wymieszać orzechy,rodzynki i kokos,a na końcu mieszankę suchych składników.Mieszać niezbyt długo,tylko tyle,by wszystkie składniki się połączyły.
- 4 Wlać do formy muffinkowej,wysmarowanej masłem lub do papilotek.Na wierzch każdego muffina wysypać kruszonkę.
- 5 Piekarnik rozgrzać do temp.170 stop.C.Wstawić muffiny i piec je ok.20-25 minut.Wykałaczką sprawdzić stopień upieczenia-zdarza się,że dopiekają się szybciej.Ostudzić.Najlepiej smakują następnego dnia.

Twoje notatki do przepisu: