

Muffiny żurawinowe



Autor: **andalmatiner**
Przepisów: **114** Ocena: **708**

 > 6 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 120 g suszonej żurawiny
- 150 g rodzynek
- 370 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cynamonu cejlońskiego
- 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
- 175 g cukru kokosowego
- 2 jajka
- 250 ml kefiru
- 165 ml oleju rzepakowego
- rozpuszczona gorzka czekolada, pokruszone orzechy włoskie oraz świeże listki mięty do dekoracji

Sposób przygotowania:

1 Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

1. Żurawinę suszoną i rodzynek zalej wrzątkiem (tylko do przykrycia, odstaw na 10 minut do przestygnięcia).

2. Do naczynia przesiej mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon cejloński, kardamon oraz cukier kokosowy.

3. W drugim naczyniu lekko roztrzep jajka, dodaj kefir oraz olej rzepakowy i wymieszaj tylko do połączenia się składników.

4. Na sam koniec dodaj odsączone bakalie, wymieszaj.

5. Formę do muffinek wyłóż papilotkami.

6. Ciasto przełóż do papilotek do 3/4 wysokości.

7. Piecz w temperaturze 165°C przez około 30 minut lub do tzw. suchego patyczka.

8. Wyjmij z piekarnika.

9. Gdy wystygną posmaruj kremem z gorzkiej czekolady.

10. Udekoruj pokruszonymi orzechami włoskimi oraz listkiem świeżej mięty.

11. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: