

## Muffinki marchewkowo-serowe

**AGNIESZKA42**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanka
<b>marchew</b>	2 sztuka
<b>olej z pestek winogron</b>	1/2 szklanka
<b>cukier brązowy</b>	1/2 szklanka
<b>jaja</b>	3 sztuka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>cynamon Prymat</b>	1/2 łyżeczka
<b>serek homogenizowany</b>	250 (waniliowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać serek homogenizowany, olej z pestek winogron oraz startą marchewkę. Wszystko wymieszać. Następnie dodać przesianą mąkę razem z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Wszystko wymieszać razem z ubitymi na sztywno białkami. Przełożyć do foremek. Piec ok 25-30 min. w 180 stopniach.