

## Muffinki z rabarbarem



### BIETKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Muffinki

<b>płatki owsiane</b>	2 szklanki
<b>mąka żytnia</b>	3 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>ksylitol</b>	2 łyżki
<b>gęsty jogurt naturalny</b>	180 gramów
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>rabarbar</b>	5 sztuk

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej misce łączymy ze sobą składniki suche czyli: płatki owsiane, mąkę żytnią, erytrytol, proszek do pieczenia i mieszamy. W drugiej misce łączymy ze sobą składniki mokre czyli: jogurt naturalny, olej, jajka i mieszamy. Na koniec łączymy ze sobą wszystkie składniki, mieszamy i ciasto wykładamy do foremek na muffinki do 2/3 wysokości.

Na wierzch układamy kawałki pokrojonego rabarbaru. Muffinki pieczemy około 20-30 minut w temp. 180 stopni.