

Razowe muffiny z malinami i białą czekoladą



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna pełnoziarnista	200 g
mąka pszenna	70 g
płatki owsiane	50 g
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki
cukier puder	130 g
jajko	1 sztuka
mleko 3,2%	250 ml
olej	5 łyżek
maliny	1 szklanka
biała czekolada	1 tabliczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 2 Białą czekoladę kroimy w drobną kostkę.
- KROK 3 Do miski wsypujemy dwa rodzaje mąki, przesiany proszek do pieczenia, cukier puder, płatki owsiane i pokrojoną w drobną kostkę białą czekoladę. Wszystkie składniki mieszamy.
- KROK 4 Do naczynia wlewamy mleko, dodajemy jajko, olej i wszystko mieszamy .
- KROK 5 Mokre składniki ciasta wlewamy do miski z przygotowanymi suchymi składnikami i mieszamy (krótco).

- KROK 6 Na sam koniec do masy dodajemy świeże maliny (zimą możemy użyć mrożone) i bardzo delikatnie mieszamy. Przekładamy masę łyżką do papilotek, napełniając je do 3/4 wysokości. Pieczemy w temp. 190 st. C ok 25 minut.
- KROK 7 Upieczone muffiny układamy na kratę i studzimy.
- KROK 8 Wystudzone muffiny podajemy jako deser w towarzystwie kawy/herbaty, możemy posypać je cukrem pudrem wg. uznania. Świetnie sprawdzą się jako drugie śniadanie do pracy :) SMACZNEGO!