

Słoneczne Muffinki Ali



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	10 dag
mąka pełnoziarnista	1 szkl
płatki jęczmienne	1 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	1 szt
cukier	1/3 szkl
mleko 2 %	1 szkl
słonecznik łuskany	10 dag
pestki dyni	10 dag
żurawina	10 dag
cynamon mielony	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować i zalać nim płatki jęczmienne, pozostawić na 15 minut. Łączymy jajko z cukrem mieszając energicznie na lekko gładką masę. Rozpuszczamy margarynę, studzimy i dodajemy do płatków wraz z masą jajeczną. Mieszymy wszystko razem dodając mąkę pełnoziarnistą, proszek do pieczenia, cynamon, słonecznik łuskany, żurawinę suszoną, pestki dyni. Odłożyć 1/3 pestek dyni i słonecznika by posypać wierzch muffinek. Przekładamy ciasto do foremek do 3/4 wysokości i posypujemy pestkami dyni i słonecznikiem. Pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w 180 st przez 25 minut.