

## WYTRAWNE MUFFINY Z ZIARNAMI I LAWENDĄ ;)



### NORWESKA20



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>margaryna</b>	0.5 kostki
<b>mleko 3,2%</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	1.5 łyżeczki
<b>słonecznik ziarna</b>	0.5 szklanki
<b>pestki dyni</b>	0.5 szklanki
<b>sól</b>	0.5 łyżeczki
<b>czarnuszka</b>	2 łyżki
<b>lawenda</b>	2 łyżeczki
<b>tartego żółtego sera</b>	0.5 szklanki
<b>papryka mielona</b>	0.5 łyżeczki
<b>zioła prowansalskie</b>	0.5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki łączymy ze sobą. Do jednej miski przekładamy suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, sól, pieprz, zioła prowansalskie.

Do drugiej przekładamy mokre składniki: roztopioną przestudzoną margarynę, mleko, jajka .

Składniki łączymy dodając jednocześnie pestki dyni, czarnuszkę, słonecznik łuskany oraz lawendę.

Ciasto umieszczamy w papilotkach, obsypujemy czarnuszką i pestkami dyni. Wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 15 minut w 180 stopniach.

