

Muffinki truskawkowo-bananowe.

**EWA104**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dużych truskawek	5 szt
sok z 1/3 cytryny	
mąki	2 szkl
cukru	4/5 szklank
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	2 szt
banan	1 szt
jogurt naturalny	25 bez cukru
olej	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki opłukać, osuszyć, pokroić w małą kosteczkę. Banana obrać pokroić w nieduże ćwierć plasterki, skropić sokiem z cytryny. Jajka, jogurt naturalny, cukier i olej wymieszać drewnianą pałką. Dodać rozdrobnione owoce i jeszcze raz wymieszać. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wmieszać. Do formy do muffinek, wyłożonej papilotkami nakładać po ok. 2 czubate łyżki ciasta. Piec 25 minut w 180 stopniach (termoobieg). Można polukrować, ale moja rodzina woli takie bez dodatków. Są wilgotne i smaczne. Można je zamrażać. Wystarczy później włożyć je do gorącego piekarnika i są jak świeże.