

Migdałowe muffinki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka razowa	1 szklanka
mąka tortowa	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	1 szt
masło	4 łyżki
kefir	1 szklanka
cukier	0,5 szklanki
sól	do smaku
migdały płatki	5 łyżek
kakao	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednym naczyniu wymieszać suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, cukier, sól, kakao i migdały. W oddzielnym garnku roztopić masło, ostudzić, wymieszać z kefirem i jajkiem. Suche składniki połączyć z mokrymi, powstałą masę przełożyć do form muffinek, piec w temp 200 stopni około 20 minut.