

muffinki marchewkowe ze słonecznikiem - mniam



MAGDALENA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pestki słonecznika	3/4szkl 175ml
sezam	3g 3lyz
mąka	375ml 1,5szkl
proszek do pieczenia łyżka	2g 2yz
sól	05g pol lyz
cynamon Prymat	3/5g 3/5lyz
brązowy cukier	50ml 1szkl
marchewka utarta	1,5szkl 1,5szkl
maślanka	1szkl 250ml
oliwa	1,5szkl 125ml
jajko	1 1szt
Soda oczyszczona Prymat	05g pol lyz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rozgrzej piekarnik do 190 stopni wyluz mufinkowe foremki, dostępne w opakowaniu 100 sztuk, a potrzebne 12 standard na blaszce jednak ja je układam po 3 szt w jednej sztuce lepsza forma bo papier jest delikatny, na innej blaszce spraz pestki słonecznika, i sezamu , odstaw do ostygnięcia

wymieszaj proszek make, sode sol , cynamon, w duzej misce utrzyj maslank brazowy cukier jajko, no i oliwe, do suchych skladnikow zrob zaglebenie, wlej maslanke i lekko wyrabiaj dodaj pestki słonecznika i sezamu oraz ztarta marchewke i lekko wymieszaj

naloz ciasto lyzka do foremek i posyp reszta słonecznika i sezamu wierzch babeczek , piecz ok 30-40 minut w 200stopniach.

