



Muffiny z muesli

Składniki

Ciasto

- 1 i 1/4 szklanki (165g) mąki tortowej Basia
- 2 jajka
- 1 szklanka (250ml) maślanki
- 1/4 szklanki (60 ml) oleju
- 2 łyżki miodu
- 2 szklanki (260 g) muesli (lub ulubionych suszonych owoców)
- Pół łyżeczki sody oczyszczonej
- Pół szklanki soku pomarańczowego

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Rozgrzej piekarnik do 200 ° C. Wyłóż formę na muffiny 12 papilotkami. Ubij jajka z maślanką, olejem i miodem . W oddzielnym naczyniu wymieszaj muesli, mąkę i sodę. Dodaj sok pomarańczowy do ubitych wcześniej mokrych składników. Następnie połącz mokre składniki z suchymi i szybko wymieszaj za pomocą drewnianej łyżki, aż masa będzie jednolita. Wyłóż masę do papilotek do $\frac{3}{4}$ wysokości. Piecz przez 20 minut, do momentu uzyskania złotego koloru. Po wyjęciu z piekarnika zostaw muffiny 5 minut w formie, a następnie wyjmij na talerz i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.