



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Muffinki korzenne z cukinią

Pyszne, niezwykle łatwe muffinki z cukinią

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

- idealne dla dzieci
- Na Boże Narodzenie
- karnawal

Składniki:

- mleko, 1 szkl.
- mąka orkiszowa , 250 g
- cukinia, 1 szkl.
- cukier, 1 szt.
- olej roślinny, 1 szkl.
- orzechy laskowe, 1 szkl.
- kakao, 3 łyżk.
- przyprawa do pierników, 1 łyżk.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Cukinię obierz i zetrzyj na tarce. Wymieszaj w misce składniki suche - mąkę, kakao, przyprawę, cukier, sodę, orzechy. Osobno wymieszaj składniki mokre - jajka, mleko, olej. Do suchych składników dajemy mokre, dodajemy cukinię i wszystko dokładnie mieszamy. Kiedy otrzymamy gęste, kleiste ciasto przekładamy do foremek na muffinki i wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni Celsjusza piekarnika, na 30 minut.

