



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Muffunki z pastą tahini

Pyszne na drugie śniadanie .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- jajka, 2 szt.
- orzechy laskowe, 4 łyżk.
- sezam czarny, 1 szkl.
- dynia, 1 szkl.
- rodzynki, 1 szkl.
- olejek waniliowy, 1 łyżk.
- oliwa, 1 szkl.
- mleko, 1 szkl.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- proszek do pieczenia, 2 łyżk.
- cukier trzcinowy, 1 szkl.
- mąka razowa, 1.5 szkl.
- płatki owsiane, 2 szkl.
- ciepła woda , 100 ml
- sól, 1.5 łyżecz.
- olej, 3 łyżk.
- olej sezamowy, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Składniki na tahini (3 łyżki sezamu , 3 łyżki oleju , 1/4 łyżeczki soli , 100 ml ciepłej wody) miksujemy , aż powstanie pasta .2 . W jednej misce mieszamy płatki , mąkę , cukier , proszek do pieczenia , sodę , sól , rodzynki , dynię i sezam . W drugiej składniki mokre i tahini . Składniki suche mieszamy z mokrymi , dodajemy mielone orzechy . Foremki do babeczek wykładamy papilotkami . Napełniamy ciastem do 3/4 wysokości . Pieczemy 24 minut w 180 stopniach C .

