

Deser

Muffiny

SKŁADNIKI:

średnia marchew; 5
mąka pszenna; 300 g
proszek do pieczenia; 10 g
soda oczyszczona; 5 g
sól; 2 g

Przyprawy w proszku:
cynamon; 2 g
imbir; 2 g
gałka muskatołowa; 2 g

olej roślinny; 200 ml
średnie jaja; 4
ksylitol; 250 g
ekstrakt z wanilii

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: mieszadło „K”

1

Marchew wystarczy dobrze umyć, nie trzeba jej obierać. Umytą marchew zetrzyj na tarce o grubych oczkach.

2

Do misy robota wsyp mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól oraz przyprawy. Następnie dodaj olej, jajka, tartą marchewkę, cukier oraz ekstrakt z wanilii.

3

Zamontuj mieszadło "K". Mieszaj 2 minuty, ustawiając prędkość pracy robota na 1.

4

Masę wyłóż do papilotów umieszczonych w formie, piecz przez 25 minut.

