





Muffinki marchewkowo-bananowe

 Justynkaaaa88

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 12 porcji

Składniki:

mąka - 1 szklanka
jajka - 2 szt.
olej - 1/2 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
kakao - 2 łyżka
marchewka - 1 szt.

mleko - 4 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
gorzka czekolada - 4 kostka
cynamon - 1/2 łyżeczka
banan - 1 szklanka
borówki - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Można dodać większą ilość kakao i marchewki :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka wbić do miski miksera, ubić z cukrem na puszystą, jasną masę. Dodać olej, mleko i zmiksować ponownie.

KROK 2: Dodać mąkę wymieszaną z kakao, cynamonem i proszkiem oraz marchewkę. Wymieszać delikatnie łyżką na jednolitą masę.

KROK 3: Przełożyć do papilotek, posypać wiórkami z czekolady. Na wierzchu położyć plasterki banana i borówki.

KROK 4: Piec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez 20 min.