




Muffinki z rabarbarem i borówkami

 Stokrotka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1,5 szklanka
mąka kokosowa - 0,5 szklanka
jajka - 4 szt.
cukier - 15 dag
mleko - 200 ml
mleko kokosowe - 100 ml

cukier waniliowy - 2 łyżka
olej rzepakowy - 0,5 szklanka
proszek do pieczenia - 3 łyżeczka
borówka amerykańska - 1 szklanka
rabarbar - 2 laska

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do jednej miski przesiać obie mąki z proszkiem do pieczenia, dodać cukier, wymieszać.

KROK 2: W drugiej misce dokładnie wymieszać wszystkie składniki płynne (jajka, olej, mleko i mleko kokosowe)

KROK 3: Rabarbar obrać, pokroić, wymieszać z cukrem waniliowym.

KROK 4: Suche składniki połączyć z mokrymi. Wsypać borówki i rabarbar. Wszystko razem delikatnie wymieszać.

KROK 5: Blaszke muffinkową wyłożyć papilotkami, napełnić ciastem do 2/3 wysokości. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec do suchego patyczka (około 25 minut).