




Muffiny z rabarbarem i orzechami

 smakujmy

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

mąka - 1 i 1/2 szklanka

zarodki pszenne - 1/2 szklanka

olej - 4 łyżka

cukier - 1/2 szklanka

jajka - 2 szt.

maślanka - 1/2 szklanka

rabarbar - 15-20 dag

proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka

orzechy włoskie posiekane - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Olej wymieszać z cukrem, rozmaconymi jajkami i maślanką. Dodać oczyszczony, pokrojony w małą kostkę rabarbar.

W drugim naczyniu wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i zarodki pszenne oraz drobno posiekane orzechy.

Mieszanekę wsypać do emulsji jajeczno-olejowej z rabarbarem, wymieszać łyżką (nie dokładnie, tylko tyle, aby składniki się połączyły).

Foremki do babeczek posmarować olejem, nałożyć ciasto.

Piec w temp. 180 st. C przez ok 30 min.