





## Otrębowe muffiny

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 65 min

 łatwy

 12 porcji

### Składniki:

chudy biały ser - 250 g

otręby owsiane - 75 g

otręby pszenne - 75 g

jajka - 2 szt.

proszek do pieczenia BIO - 1 łyżeczka

miód - 2 łyżka

mleko - 2 łyżka

rodzynki - 3 łyżka

jagody goji - 2 łyżka

gorąca woda - 100 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jagody goji zalewamy gorącą wodą i ostawiamy na 10 minut, a następnie odsączamy na sicie.

**KROK 2:** W dużej misce umieszczamy biały ser i dokładnie rozgniatamy go widelcem. Dodajemy otręby owsiane i pszenne, proszek do pieczenia, miód, mleko oraz jagody goji i rodzynki. Całość dokładnie mieszamy.

**KROK 3:** Jajka rozbijamy - żółtka dodajemy do masy otrębowej, a białka ubijamy na pianę. Ubitą pianę delikatnie mieszamy z masą otrębową.

**KROK 4:** Dłońmi formujemy kulki wielkości mandarynki i umieszczamy w formie do muffin. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy 30 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i trzymamy muffiny jeszcze 20 minut w cieple. Studzimy na kratce.