Muffinki amarantusowe z ziarenkami i jagodami goji :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Amarantus ekspandowany - 80 g
- Mieszanka ziaren (słonecznik, dynia, sezam itp.) - 80 g
- Jajka - 3 szt.
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Jagody goji - 4 łyżka
- Stewia w proszku - 8 g

Dodatkowe info:

Przepis jest banalny i bardzo szybki, nie wymaga miksera, potrzebna jest tylko miska i łyżka ;) Co do składników to tak na prawdę możesz użyć różnych dodatków, a babeczki i tak wyjdą piękne i wyrośnięte :) Ja dodałam jagody goji i mieszankę ziarenek ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki wsypujemy do miski i mieszamy łyżką do idealnego połączenia się. Piekarnik nagrzewamy do 180*. Do foremek wkładamy po czubatej łyżce masy, tak aby stanowiła 2/3 foremki.
Wstawiamy do piekarnika i pieczmy 20 minut.

KROK 2: Piekarnik nagrzewamy do 180*. Do foremek wkładamy po czubatej łyżce masy, tak aby stanowiła 2/3 foremki. Wstawiamy do piekarnika i pieczmy 20 minut.