





Muffinki cytrynowe


 CommonBullet


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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 średni

 5 porcji

Składniki:

Jajka - 3 szt.

Skórka obrana z cytryny - 1 szt.

Sok wyciśnięty z cytryny - 1 szt.

Jagody - 3/4 filiżanka

Mąka kokosowa - 1/4 filiżanka

Olej kokosowy, rozpuszczony - 2 łyżka

Stewia lub cukier kokosowy - 1 łyżka

Mleko roślinne (migdałowe, sojowe lub kokosowe) - 1 łyżka

Proszek do pieczenia - 1/4 łyżeczka

Ekstrakt z wanilii - 1/4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej piekarnik do 200 stopni Celsjusza.

KROK 2: Umyj jagody, jeśli jest taka potrzeba.

KROK 3: Wymieszaj wszystkie suche składniki.

KROK 4: Wymieszaj wszystkie mokre składniki, z wyjątkiem jagód.

KROK 5: Zmieszaj suche składniki z mokrymi, tak długo aż utworzy się jednorodna konsystencja.

KROK 6: W uzyskaną mieszankę ostrożnie wsadź jagody.

KROK 7: Weź 5 naczyń na muffinki i wysmaruj je olejem kokosowym od środka.

KROK 8: Uzyskaną mieszankę podziel na 5 naczyń na muffinki.

KROK 9: Piecz muffinki w piekarniku przez 20 minut, aż spuchną.

KROK 10: Wyciągnij i pozostaw do schłodzenia przed spożyciem.