





## Muffinki orkiszowe z jagodami i truskawkami (bez cukru)

 Katarzyna Kachel


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 15 porcji

### Składniki:

Mąka orkiszowa - 1 + 1/2 szklanka

Mleko (roślinne) - 1 szklanka

Ksylitol - 3/4 szklanka

Soda oczyszczona - 1 + 1/2 łyżeczka

Sól - 1 szczypta

Oliwa z oliwek - 1/2 szklanka

Mrożone jagody - 3/4 opakowanie

Mrożone truskawki - 3/4 opakowanie

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mrożone owoce wsypać do miski na kilka godzin by się rozmroziły. Następnie suche składniki łączymy ze sobą i dolewamy do nich składniki płynne. Mieszymy do uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodajemy owoce (zostawiamy garść do dekoracji) i ponownie mieszamy.

**KROK 2:** Ciasto przelewamy do foremek muffinkowych. Na środku każdej babeczki umieszczamy truskawkę i kilka jagód. Pieczemy ok. 20-25 minut w 180 st C.