




Muffinki z jabłkiem i bananem

 gosia56

Polecane na: [ciasta](#), [lunchbox](#), [pieczywo](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 2 szklanka
kefir - 1 filiżanka
olej - 1/2 filiżanka
jajka - 2 szt.
jabłko - 1 szt.
banan duży - 1 szt.

cukier kokosowy - 3-4 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
rodzynki - 1 garść
cynamon - - do smaku
orzechy włoskie - - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do jednej miski wlewamy maślanekę albo kefir, olej ,i wbijamy jajka mieszamy ręcznie do połączenia się składników. Do drugiej miski wsypujemy mąkę ,cukier proszek i sodę, cynamon, rodzynki i starte jabłko i banany to wszystko przekładamy do miski z płynnymi składnikami .

Mieszamy bardzo krótko tylko do połączenia się składników.

Tak właściwie to nawet niedbale mieszamy. ręcznie..

Od mieszania zależy czy muffinki ładnie podrosną.

Ciasto dajemy do foremek na górę sypimy orzechy włoskie i do piekarnika 175 st C pieczemy 25 minut.

POLECAM