




## Muffiny orzechowo-kokosowe

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 2,5 szklanka

cukier - 0,5 szklanka

kakao - 1 łyżka

orzechy arachidowe starte - 0,4-0,5 szklanka

wiórki kokosowe - 0,4-0,5 szklanka  
likier kokosowy - 1-2 łyżka

jajka - 2 szt.

jogurt - 1 szklanka

olej lub oliwa - 100 ml

sól - - szczypta

soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do jednego naczynia wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, orzechy, wiórki kokosowe (odłożyć 1 łyżkę do posypania), cukier, szczyptę soli, wymieszać. Do drugiego naczynia wybić jajka, wlać jogurt, oliwę, likier i zmiksować. Zawartość obu misek połączyć ze sobą, wymieszać, łyżką nakładać ciasto do przygotowanych foremek do 2/3 wysokości, posypać wiórkami kokosowymi. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 20 minut.