




Najprostsze muffinki wegańskie

 Jescbyzycwzdrowiu

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 12 porcji

Składniki:

Mąka orkiszowa jasna - 1 i 1/2 szklanka

Mąka gryczana - 1 i 1/2 szklanka

Cukier kokosowy - 1/2 szklanka

Proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

Kakao - 2 łyżka

Napój owsiany - 1 i 1/2 szklanka

Oliwa z oliwek - 1/4 szklanka

Soda - 1/2 łyżeczka

Ocet jabłkowy lub sok z cytryny - 1 łyżka

Migdały lub kawałki czekolady - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nastawiamy na temperaturę 180 stopni.

Przygotowujemy dwie miski. W jednej mieszamy mąki, cukier, proszek do pieczenia, kakao. W drugiej łączymy oliwę z "mlekiem", octem jabłkowym i sodą. Do składników mokrych dodajemy suche. Mieszamy. Ewentualnie dodajemy migdały lub kawałki czekolady.

Wykładamy do foremek na muffiny (uprzednio naoliwionych).

Pieczemy 30 minut w temperaturze 180 stopni (termoobieg).