





## Śniadaniowe muffinki z granolą i jagodami

 Natumi

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

### Warto wiedzieć:

 45 min

 12 porcji

### Składniki:

mąka - 320 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

soda - 1 łyżeczka

cukier trzcinowy brązowy - 80 g

napój migdałowy barista nie

zawiera cukrów - 250 ml

ocet jabłkowy - 140 ml

olej rzepakowy - 140 ml

jagody - 400 g

ulubiona granola - 100 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W dużej misce wymieszaj mąkę z sodą, proszkiem do pieczenia i cukrem. Do osobnej miski wlej napój roślinny, ocet jabłkowy oraz olej i wymieszaj. Do miski z suchymi składnikami wlej płynne i zmiksuj do uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji, następnie wrzuć jagody i delikatnie wymieszaj.

Posmaruj olejem formę na 12 muffinek i napełnij ją ciastem, następnie posyp granolą i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika. Piecz 25 - 30 minut.