

Muffinki z rabarbarem

Autor: **pyszotki-pl**Przepisów: **47** Ocena: **594**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- łodyga rabarbaru – ok 150g
- mąka – 250
- cukier – 150 g (może być trzcinowy)
- 170 ml jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szklanki oleju
- cukier trzcinowy lub wiórki kokosowe do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, cukier, dwa jajka oraz jogurt. Wszystko ze sobą łączymy przy pomocy łyżki lub po prostu miksera.
- 2 Następnie wlewamy olej ponownie miksujemy lub mieszamy łyżką. Tak przygotowaną masę przekładamy do foremek na muffinki do wysokości ok 2/3 papilotki.
- 3 Rabarbar kroimy wzdłuż a potem w kostkę. Pokrojony rabarbar posypujemy łyżeczką cukru i wkładamy go w muffinki po kilka sztuk. Wierzch możemy posypać cukrem lub wiórkami kokosowymi.
- 4 Blaszkę wkładamy do piekarnika i pieczemy 30 – 35 min w 180stC, funkcja góra/dół. Po upieczeniu muffinki studzimy.

Smacznego :) Zapraszam na blog www.pyszotki.pl



Twoje notatki do przepisu:

