

Owsiane muffinki ze śliwkami



Autor: **dagita**

Przepisów: **182** Ocena: **5099**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 i 1/4 szklanki mąki
- 2 łyżki otrębów
- 3 łyżki płatków owsianych
- 1/2 szklanki brązowego cukru
- 2 łyżki kakao
- 1/2 szklanki mleka
- 1/4 szklanki oleju
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody
- 250 g śliwek

Sposób przygotowania:

- 1 W jednej misce mieszamy składniki suche czyli mąkę, sodę, kakao, otręby, płatki i cukier. W drugiej misce mieszamy składniki mokre czyli mleko, olej i roztrzepane jajka. Ze śliwek usuwamy pestki. 3-4 śliwki kroimy w cienkie paski a całą resztę w niedużą kostkę. Zawartość obu misek mieszamy ze sobą a następnie dodajemy pokrojone z kostką śliwki. Foremki do muffinek wykładamy papilotkami i do każdej nakładamy dużą łyżkę ciasta. Na wierzchu każdej muffinki układamy po 3 paski tak pokrojonych śliwek. Pieczemy ok. 20-25 min. w temperaturze 180°C i studzimy. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: