

Owsiane muffiny z malinami i białą czekoladą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 9-10 szt

Czas pieczenia: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 90 g banana i 125 g mleka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wymieszać całość. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 2. Zdjąć pokrywę. Wsypać 110 g płatków owsianych, 10 g proszku do pieczenia bezglutenowego, 15 g cukru waniliowego z prawdziwą wanilią i 60 g mąki migdałowej. Dodać 1 jajko, 80 g masła orzechowego i 50 g syropu klonowego.
 3. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko razem wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
 4. Zdjąć pokrywę. Do papilotek wylewać ciasta do 3/4 ich wysokości. Na wierzchu do każdej muffinki wcisnąć po kostce białej czekolady, po 2 borówki amerykańskie i po 2 maliny.
 5. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec muffiny około 20 minut.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia- Forma z muffinami po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!