

# Muffinki marchewkowo-migdałowe

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 16

Czas pieczenia: 32 minuty

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - motylek
- 

### Przygotowanie :

1. Do dzbanka z nożem wrzucić obrane migdały, 100 g cukru i zmielić. Czas 30 sekund, prędkość 10. Przełożyć do innego naczynia.
2. Do czystego dzbanka z nożem włożyć oczyszczoną marchewkę w kawałkach i sok pomarańczowy. Czas 20 sek. prędkość 10.
3. Zgarnąć zawartość na dno naczynia i ponownie posiekaj. Czas 10 sek. prędkość 10. Przełożyć do migdałów.
4. Umyj i wysusz dzbanek. Załóż motylek, wsyp 100 g cukru i 6 jaj. Czas 15 min., prędkość 3.
5. Usunąć motylek i założyć nóż. Dodać odłożone wcześniej składniki, mąkę i drożdże: 2 min. prędkość 4.
6. Masę przelać do wysmarowanych masłem i oprószonych mąką półkulistych foremek (alternatywnie do foremek na muffinki).
7. Piec w piekarniku nagrzanym do 180° przez 15 minut.
8. Pozostawić do ostygnięcia, wyjąć i posypać cukrem pudrem.