



Muffinki z dynią i suszoną żurawiną

★★★★★ (3)

40 minut

4 osoby

średni

Wartości odżywcze

442 kcal / 1 porcję (197 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 224.43 kcal 11.22%	Białko 8.69 g 17.38%	Węglowod. 13.46 g 4.99%	Tłuszcze 15.89 g 22.7%	Błonnik 4.21 g 16.84%	GDA 11.22%
---------------------------------------	----------------------------	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------



Składniki

- Dynia - 280g
- Jaja kurze surowe - 250g (5 sztuk)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)
- Mąka migdałowa - 150g (15 łyżek stołowych)
- Cynamon mielony - 8g (2 łyżeczki)
- Cukier - 12g (2 łyżeczki)
- Proszek do pieczenia - 2g (½ łyżeczki)
- Żurawina suszona - 60g (5 łyżek stołowych)
- Ocet jabłkowy - 6g (2 łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Surową dynię przekrój na części i wstaw do nagrzanego do 200 st C piekarnika na około 30 minut. Sprawdzaj miękkość dyni patyczkiem. Po upieczeniu obierz warzywo ze skóry i zmiksuj na puree ręcznym blenderem.

KROK 2: Do misy miksera wrzuc dyniowe puree, wbij jaja, olej rzepakowy i zmiksuj całość na gładką masę.

KROK 3: Dodaj proszek do pieczenia, cynamon i cukier. Następnie cały czas mieszając dodawaj przesianą (to ważne!) mąkę migdałową, sprawdzając gęstość ciasta (powinno być trochę gęstsze niż naleśnikowe). Na koniec (nadal cały czas mieszając) dodaj suszoną żurawinę i ocet jabłkowy.

KROK 4: Rozlej do natłuszczonych foremek i wstaw do piekarnika nagrzanego do 175°C. Piecz około 25 minut. Po 15-20 minutach sprawdź, czy muffinki są gotowe za pomocą suchego patyczka.

Smacznego!

