





Batadowe muffinki

przepisy.pl



 35 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

składniki suche

- mąka pszenna - 220 gramów
- cukier - 120 gramów
- imbir - 0.5 łyżeczek
- kurkuma - 0.5 łyżeczek
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

składniki mokre

- Bataty - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 0.5 szklanek

dodatkowo:

- posiekane migdały - 30 gramów

Sposób przygotowania:

1. Bataty umyj, ugotuj w skórce do miękkości, wystudź. Następnie zdejmij skórkę i rozdrobnij w blenderze.
2. Kasię roztop w rondelku. Suche składniki wymieszaj w jednej misce, mokre w drugiej.
3. Następnie połącz wszystko w jednym naczyniu i niezbyt dokładnie wymieszaj.
4. Formę na muffinki wysmaruj Kasią i oprósz mąką. Każdy otwór foremki wypełnij ciastem do 2/3 wysokości.
5. Muffinki posyp drobno posiekanymi migdałami. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia góra i dół) i piecz około 30 minut w 170 st.C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl