





Mufinki dla diabetyków

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- otręby owsiane - 100 gramów
- otręby pszenne - 50 gramów
- cukier brzoźowy - 100 gramów
- jajka - 4 sztuki
- serek typu Bieluch - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- sól - 1 szczypta
- porzeczki - 200 gramów

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek i utrzyj z cukrem brzoźowym i solą.
2. Kasię rozpuść i wystudź. Do masy żółtkowej dodaj serek i Kasię, wymieszaj.
3. Następnie dodaj otręby wymieszane z proszkiem do pieczenia.
4. Białka ubij na sztywną pianę, przełóż do masy i delikatnie wymieszaj łyżką.
5. Na koniec do masy dodaj pozbawione szypułek porzeczki i wymieszaj.
6. Masą wypełnij formę do muffinek wyłożoną papierowymi papilotkami. Piecz około 30 minut w 180 st.C

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