

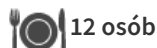


Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Orzechowe muffinki jaglane



## Orzechowe muffinki jaglane

★★★★★ (3)



12 osób



łatwy

### Wartości odżywcze

**230 kcal** / 1 porcję (84 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 272.72 kcal 13.64%	Białko 7.34 g 14.68%	Węglowod. 33.74 g 12.5%	Tłuszcze 12.47 g 17.81%	Błonnik 2.11 g 8.44%	<b>GDA</b> <b>13.64%</b>
---------------------------------------	----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	----------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Mąka pszenna pełnoziarnista - 210g (14 łyżek stołowych)
- Cukier brązowy - 120g (24 łyżeczek)
- Kasza jaglana sucha - 70g
- Cynamon mielony - 2g (½ łyżeczki)
- Soda oczyszczona - 6g (2 szczypty)
- Proszek do pieczenia - 2g (½ łyżeczki)
- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Masło ekstra - 80g (16 łyżeczek)
- Orzechy włoskie - 60g (15 sztuk)
- Jogurt naturalny 2% tłuszczu - 240g (9 ½ łyżki stołowej)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 120g (½ szklanki)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** W jednej misce wymieszaj jaja, mleko i jogurt, odstaw. Orzechy posiekaj lub skrusz.

**KROK 2:** W drugiej połącz ze sobą suche składniki tj. mąkę, kaszę jaglaną, cukier, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i sól. Dodaj masło pokrojone na kawałki i wymieszaj mikserem przez ok. 4 minuty. Na koniec dodaj orzechy i wmieszaj je w masę.

**KROK 3:** Do suchych składników dodaj mokre i dokładnie wymieszaj całość.

**KROK 4:** Papiłotki do muffinek wypełniaj przygotowanym ciastem, trochę ponad połowę wyłoczki. Piecz 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Smacznego!

