



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Cytrynowe muffiny z malinami



## Cytrynowe muffiny z malinami

★★★★★ (40)

🕒 15 minut +

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**351 kcal** / 1 porcję (147 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 238.34 kcal 11.92%	🍗 Białko 6.40 g 12.8%	🍞 Węglowod. 28.04 g 10.39%	🍔 Tłuszcze 11.73 g 16.76%	🌾 Błonnik 3.18 g 12.72%	<b>GDA</b> <b>11.92%</b>
---	-----------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal

### 👨‍🍳 Składniki

- Mąka pszenna pełnoziarnista - 240g (16 łyżek stołowych)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Soda oczyszczona - 3g (szczypta)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Olej kokosowy - 70g
- Miód pszczele - 72g (6 łyżeczek)
- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Jogurt typu greckiego - 200g (10 łyżek stołowych)
- Aromat waniliowy - 4g (łyżeczka)
- Sok z cytryny - 6g (2 łyżeczki)
- Skórka z cytryny - 5g (łyżeczka)
- Maliny - 180g (1 ½ szklanki)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik nagrzej do 180 stopni C. Formę na muffiny wyłóż papilotkami.

**KROK 2:** W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól. W małym rondelku rozpuść olej kokosowy i przelej do drugiej miski. Dodaj miód i dokładnie wymieszaj. Następnie wbij jajka i ponownie wymieszaj. Kolejno wlej jogurt, ekstrakt z wanilii, sok z cytryny i wsyp skórkę z cytryny. Mieszaj do całkowitego połączenia się wszystkich składników.

**KROK 3:** Do suchych składników wlewaj powoli mokre składniki i delikatnie mieszaj drewnianą łyżką do momentu, aż składniki się ze sobą potoczą. Następnie wsyp umyte i osuszone maliny i ponownie przemieszaj.

**KROK 4:** Łyżką nakładaj porcję ciasta do papilotek. Muffinki piecz przez ok. 20-25 minut.

Smacznego!

