

MUFFINY MARCHEWKOWE

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 01 czerwca 2009 21:03 - Poprawiony poniedziałek, 01 czerwca 2009 21:12

CARROT - CREAM CHEESE MUFFINS (zdrowe i naprawdę dobre)



300g mąki, 50g cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 250 g utartej marchewki , 50g rodzynek, 50 g

roztopionego masła, 1/2 pomarańczy, 1/2 szklanki mleka kwaśnego, 2 jajka, 1 łyżeczka cynamonu, 100 g tłustego twarogu (np. philadelphia), 50 g orzechów włoskich;

Zmieszać mąkę, cukier i proszek do pieczenia w misce. Dodać marchewkę i rodzynki, dokładnie wymieszać. Dodać masło, sok z pomarańczy, mleko kwaśne, jajka i cynamon.

Wymieszać dokładnie. Wlać do foremek, na koniec wcisnąć do ciasta kawałki sera. Na wierzch położyć połówki orzecha włoskiego albo marcepanowe marcheweczki.

Piec około 30 minut w temp.175 °C.

[Barbara Nalepa](#)