



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



Buraczane muffiny z malinami

★★★★★ (28)

🕒 50 minut

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

318 kcal / 1 porcję (146 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 217.99 kcal 10.9%	🍲 Białko 4.71 g 9.42%	📦 Węglowod. 9.89 g 3.66%	🍷 Tłuszcze 17.98 g 25.69%	🌾 Błonnik 1.30 g 5.2%	GDA 10.9%
--	-----------------------------	--------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	---------------------

👨‍🍳 Składniki

- Mąka kokosowa - 65g (½ szklanki)
- Jogurt typu greckiego "light" - 40g (2 łyżki stołowe)
- Proszek do pieczenia - 8g (2 łyżeczki)
- Burak - 100g (sztućka)
- Maliny - 60g (½ szklanki)
- Syrop klonowy - 20g (4 łyżeczki)
- Olej kokosowy - 100g
- Jaja kurze surowe - 250g (5 sztuk)
- Mleko migdałowe - 172.5g (⅔ szklanki)
- Rodzynki, suszone - 60g (4 łyżki stołowe)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Do nagrzanego do 200 st. C piekarnika wstaw umytego i zawiniętego w folię buraka. Piecz 45 minut lub do miękkości. Następnie wyjmij warzywo, obierz i zetrzyj na gładkie puree.

KROK 2: W dużej misce połącz wszystkie suche składniki (mąkę i bezglutenowy proszek do pieczenia). W drugiej misce wymieszaj wszystkie mokre składniki (puree buraczane, syrop klonowy, rodzynki, maliny, jaja, olej kokosowy, mleko migdałowe i jogurt grecki).

KROK 3: Połącz mokre składniki wlewając je do suchych. Dokładnie całość wymieszaj. Gdyby masa była zbyt kleista, dodaj nieco mąki kokosowej.

KROK 4: Masę przekładaj do papilotek umieszczonych w formie do pieczenia. Wstaw je do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz przez około 30-35 minut do tzw. "suchego patyczka.

Smacznego!

