

MUFFINKI MARCHEWKOWE



Ciasta

🕒 25 minut 

Składniki:

175 g margaryny
75 g ciemnego cukru
1 jajko
1 łyżka wody
300 g drobno startej marchewki
150 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
1 łyżeczka mielonego cynamonu
1/4 łyżeczki mielonej gałki
muszkatołowej
szczypta soli



Mikserem utrzeć margarynę z cukrem na gładką masę. Dodać jajko i wodę, icierać do momentu powstania lekkiego kremu. Następnie do masy dodać startą marchewkę i starannie wymieszać. Mąkę przesiać, wsypać proszek do pieczenia, sodę, cynamon, gałkę i sól. Starannie utrzeć wszystkie składniki. Masę nakładać do foremki wyłożonej papilotkami. Piec około 25-30 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni C.

Źródło przepisu:

H. Walden: Ciastka, ciasteczka i babeczki.