

# ANIA STARMACH

## Marchewkowe muffiny

### Co kupić?

#### Składniki suche

- 200g** mąki pszennej
- 1** łyżeczka proszku do pieczenia
- 1** łyżeczka sody oczyszczonej
- 2** łyżeczki cukru waniliowego
- 0.5** łyżeczki cynamonu
- szczypta soli

#### Składniki mokre

- 120ml** jogurtu greckiego
- 50ml** soku marchewkowego
- 50ml** miodu
- 50ml** oleju kokosowego lub delikatnej w smaku oliwy
- 2** jajka

#### Dodatki

- 4** średnie marchewki (3 duże lub 6 małych)
- 1** duża garść rodzynek
- 1** garść orzechów włoskich
- 1** garść suszonych moreli

#### Dekoracja

- biała roztopiona czekolada
- paski/marchewki do dekoracji

# ANIA STARMACH

## Jak przygotować?

1. Marchewki zetrzyj na tarce. Morele i orzechy posiekaj.
2. W jednej misce wymieszaj składniki suche, w drugiej składnik mokre, w trzeciej dodatki.
3. Zawartości trzech misek wymieszaj ze sobą.
4. Ciasto przełóż do foremek na muffinki z papilotkami (około 10-12 sztuki).
5. Muffinki piecz w 190 stopniach przez około 20-25 minut.
6. Pozostaw w foremkach do całkowitego wystudzenia.
7. Przed podaniem możesz udekorować białą czekoladą i wstążkami marchewkowymi.