



Bułki pełnoziarniste

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- Olej roślinny, do nasmarowania formy
- 200 g płatków zbożowych, pełnoziarnistych
- 560 ml mleka
- 2 jajka
- 40 g oleju roślinnego
- 320 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 200 g cukru
- 18 g mielonego cynamonu
- szczypta soli
- 100 g rodzynek (opcjonalnie)*

Przygotowanie

1

Nasmaruj formę do muffinek olejem roślinnym i odstaw na bok.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 200 g płatków pełnoziarnistych i dodaj 500 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 2 jajka i 40 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Wymieszaj.



Dodaj 320 g mąki, 10 g proszku do pieczenia, 200 g cukru, 18 g mielonego cynamonu, szczyptę soli i 100 g rodzynek (opcjonalnie). Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Wymieszaj.



Wlej masę do foremek. Piecz w piekarniku przez 18-20 minut w temperaturze 180°C.



Gotowe do podania. Smacznego!
