

Muffinki śniadaniowe z migdałami i borówkami



 4 porcje

 35 minut + 25 minut

Składniki

- 260 g blanszowanych migdałów
- 40 g mąki kokosowej lub migdałowej
- 30 g wiórków kokosowych
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 60 g cukru lub słodzika
- 120 ml mleka
- 50 ml oliwy z oliwek extra virgin
- 1 ½ łyżeczki naturalnego ekstraktu z wanilii lub cukru waniliowego
- 125 g mrożonych borówek amerykańskich

Przygotowanie



Rozgrzej piekarnik do 180°C.



Wyłóż formę do pieczenia muffinów (lub 12 foremek) papierem do pieczenia i odłóż na bok.



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 260 g blanszowanych migdałów w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Dodaj 30 g mąki, 30 g wiórków kokosowych, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, szczyptę soli, 3 jajka, 60 g cukru lub słodzika, 120 ml mleka, 50 ml oliwy, 1 i 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii.



Zmiksuj. Dodaj 125 g mrożonych borówek i delikatnie połącz szpatułką.



Dodaj 125 g mrożonych borówek i delikatnie połącz szpatułką.



Rozdziel ciasto równomiernie pomiędzy papilotki do muffinów i piecz przez 20-25 minut (180°C) lub do momentu, gdy wykałaczką cukiernicza włożona do środka muffinów wyjdzie sucha i czysta.



Przełóż na stojak do studzenia na 15 minut, a następnie wyjmij z foremek.



Gotowe do podania! Smacznego!
