

ZDRAVÉ MRKVOVÉ MUFFINY

Suroviny

400 g mrkva
250 g kryštálový cukor
400 g polohrubá múka
3 ks vajcia celé
1 PL škorica mletá
citrónová šťava
200 ml olej
1 ks vanilkový cukor
1 ks prášok do pečiva
1 ČL sóda bikarbóna
košíčky na muffiny



Postup prípravy receptu:

Očistenú a najemno nastrúhanú mrkvu dáme do misky, pridáme kryštálový cukor, šťavu z jedného citróna, vanilkový cukor, celé vajčička a lyžicou rozmiešame.

Múku zmiešame s práškom do pečiva, zarovnanou polievkovou lyžicou škorice a jednou malou lyžičkou sódy bikarbóny. Postupne všetko primiešame k mrkve. Nakoniec vmiešame olej.

Pripravíme si košíčky na muffiny a plníme ich pripraveným cestom. Pomaly pečieme v predhriatej rúre asi 25 minút na 180 stupňov. Ak budete mať chuť a čas, môžete si muffiny ozdobiť, tak ako som to spravila ja :). Stačí na to práškový cukor, šťava z citróna a potravinárska farba. Vašej fantázii sa medze nekladú a môžete do ozdobovania zapojiť aj Vaše deti. Určite sa potešia!