

Bio ovesné muffiny s brusinkami

jednoduchá příprava

30 min

Porcí

12

Cena

50 až 100 Kč

SUROVINY

| | |
|------------|---------------------|
| 1 hrnek | bio ovesných vloček |
| 1 hrnek | bílého jogurtu |
| 1/2 hrnku | oleje |
| 1/4 hrnku | třtinového cukru |
| 1 | vejce |
| 1 hrnek | hladké mouky |
| 1 lžička | solí |
| 1 lžička | prášku na pečení |
| 1/2 lžičky | jedlé sody |
| 2 lžičky | pomerančové kůry |
| 3/4 hrnku | brusinek |

POSTUP

krok 1

Předejhřejeme si troubu na 200 stupňů. Ovesné vločky namočíme do jogurtu, dokud nejsou měkké. Do mísy nasypeme mouku, sůl, prášek na pečení, jedlou sodu a pomerančovou kůru.

krok 2

Vedle si rozmixujeme olej, cukr a vejce. Do vzniklé směsi po troškách přidáváme předešlou směs a nasekané brusinky, dokud není vše důkladně promíchané.

krok 3

Do připravených formiček na muffiny vlijeme směs a pečeme po dobu 20 minut.