

Nie tylko pierniczki czyli piernikowe muffiny z marchewki



Liczba porcji: 12 sztuk



Czas przygotowania: 45 min



Zero waste*

3 średnie marchewki lub 2 szklanki
wiórek z marchwi po przeciśniętym
soku*

120 ml oleju roślinnego

250 ml mleka

1 jajko

300 g mąki pszennej

150 g cukru trzcinowego

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody oczyszczonej

3 łyżeczki przyprawy piernikowej
(bez skrobi, sprawdź skład)

Do miski ścieramy obrane marchewki lub przekładamy wiórki
marchwi. Dodajemy do niej olej, mleko, jajko i wszystko mieszamy
różgą lub łyżką.

Następnie wsypujemy mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oraz
przyprawę piernikową i delikatnie mieszamy aż do połączenia się
wszystkich składników (nie można robić tego zbyt długo).

Do formy na muffiny wkładamy papilotki, napełniamy je masą
i pieczemy 20-25 minut w 180°C.

**możesz wykorzystać wiórki z marchwi, które pozostają
w sokowirówce po wyciśniętym soku.*

