

AMLOZEK

Amlodypina

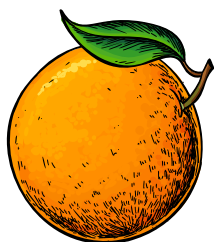
dobrze się kojarzy

Pierwsza polska amlodypina

poleca
Zdrowe Przepisy
dla Serca



Makowe muffiny z makiem i pomarańczą

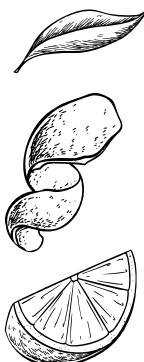


Smaczny upominek od serca dla serca - dla babci i dziadka!



SKŁADNIKI (na 12 szt):

- 265 g mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 110 g cukru
- 1 jajko
- 80 ml oleju
- 120 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- skórka otarta z dwóch pomarańczy
- 35 g suchego maku
- opcjonalnie - lukier do ozdobienia



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem, sodą, cukrem, otartą skórką i makiem.
2. Jajko roztrzep widelcem, dodaj olej i wyciśnięty sok.
3. Składniki mokre dodaj do suchych i mieszaj łyżką do ich połączenia.
4. Foremki na muffinki wyłóż papilotkami (jeżeli używasz foremek silikonowych nie musisz niczym ich wyłożyć), wlej masę na 3/4 wysokości wgłębień.
5. Muffiny wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni i piecz 18-20 minut.
6. Możesz je ozdobić lukrem.

LUKIER:

- 1 szklanka cukru pudru
- ok. 3 łyżek wody



Źródło: Bartosz Polak, szef Kuchni Funkcjonalnej.


ADAMED
Dla Rodziny

