



Szpinakowe muffinki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Muffinki szpinakowe bez jajka, to coś czego każdy powinien spróbować!

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **9**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastaw piekarnik na 180°C, a formę na muffiny wyłóż papilotkami.

Krok 2

Do dużej miski przesiej wszystkie suche składniki i odstaw. W drugiej misce umieść szpinak, wlej mleko i olej oraz zmiksuj na puree (blenderem). Dodaj banana rozgniecionego np. widelcem i ekstrakt, a następnie dobrze wymieszaj.

Krok 3

Połącz suche składniki z mokrymi, aż masa stanie się jednolita. Nakładać ciasto do papilotek do ⅔ ich wysokości.

Krok 4

Wstawić formę do nagrzanego piekarnika i piec 18-20 minut, od razu po upieczeniu wyjmij formę i zostaw w niej muffiny na ok. 5 minut, po czym odstaw i pozwól im ostygnąć. Posyp muffiny cukrem pudrem.

Składniki

- 150 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki sody
- ¼ łyżeczki soli
- ½ płaskiej łyżeczki mielonego cynamonu
- 70 g cukru
- 90 g świeżego szpinaku w liściach
- 90 ml mleka Łaciate
- 2 łyżki oleju
- 1 bardzo dojrzały banan
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Dodatkowo

- Cukier puder do posypania