

Prefini mini muffini s medom i orasima

Kombinacija meda, oraha i cimeta samo svojim mirisom ugrije i najhladniji dan. O okusu da i ne govorimo! Uz dodatak banane, ovi muffini dodatno dobivaju na sočnosti, a pripremljeni u ovako mini verziji jednostavno se mogu uklopiti na tanjur sa sitnim kolačima

Sastojci:

- 1 banana
- 1 jaje
- 2 žlice meda
- 2 žlice ulja
- 1 žličica cimeta
- 2 žlice vode
- 30 g mljevenih oraha + 40 g sjeckanih oraha za posipavanje
- 100 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo

Priprema: Bananu izgnječite vilicom pa dodajte jaje, med i ulje. Pjenjačom sve dobro izmutite pa dodajte cimet i vodu. Zatim dodajte brašno i prašak za pecivo, a zatim mljevene orahe. Kuhačom sve dobro izmiješajte. U Zenker kalup za mini muffine posložite odgovarajuće košarice za muffine te svaku napunite otprilike do 2/3 visine košarice. Po vrhu muffina posipajte sjeckane orahe. Muffine pecite otprilike 10 minuta na 180°C. S obzirom na to da su jako mali, brzo će biti pečeni pa ih svakako nakon 8 minuta provjerite.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](https://www.facebook.com/Slatki_svijet)