

MUFFINKI Z CZERWONEJ FASOLI

♥ KUCHNIA MALUCHA

2 puszki czerwonej fasoli

4 jajka

7 łyżek kakao

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka cynamonu

0,75 szklanki dowolnego słodziwa



Fasolę odcedź na sitku i dokładnie opłucz. Następnie dokładnie zblenduj, aż uzyskasz kremową konsystencję. Dodaj jajka i miksuj przez kilka minut. Masa powinna być dosyć puszysta. Na koniec dosyp kakao, cynamon, proszek do pieczenia i miksuj. Masę wlej do papilotek ułożonych w blaszce. Jeśli masz, wykorzystaj silikonowe foremki, muffinki będą się łatwiej wyciągać. Piecz przez 25 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni.