

Mufiny dyniowo – czekoladowe

Składniki:

1 ½ szkl. mąki graham

1 szkl. płatków owsianych górskich

½ szkl. cukru

1 ½ szkl. drobno pokrojonej lub startej na tarce dyni

3 jajka

¼ szkl. mleka

3 łyżki oleju rzepakowego

6 tabliczek gorzkiej czekolady

proszek do pieczenia

cynamon

imbir

suszone daktyle

orzechy

Wykonanie:

Dynię obrać i zetrzeć lub pokroić w drobną kostkę. Suche składniki ,oprócz cukru, wymieszać w jednej misce. Do drugiej miski dać żółtka, olej, mleko i wymieszać. Połączyć składniki z jednej i drugiej miski, dodać kawałki czekolady i dynie. Białka ubić dodając powoli cukier na sztywną pianę. Pianę połączyć z wszystkimi składnikami i delikatnie wymieszać. Nakładać ciasto do foremek wyścielonych papilotkami. Piec w temperaturze 190°C przez około 25 – 30 minut