Bułki pełnoziarniste

4 porcje 30 minut

Składniki

- Olej roślinny, do nasmarowania formy
- 200 g płatków zbożowych, pełnoziarnistych
- 560 ml mleka
- 2 jajka
- 40 g oleju roślinnego
- 320 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 200 g cukru
- 18 g mielonego cynamonu
- szczypta soli
- 100 g rodzynek (opcjonalnie)"

Przygotowanie

1. Nasmaruj formę do muffinek olejem roślinnym i odstaw na bok.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 200 g płatków pełnoziarnistych i dodaj 500 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha
3. Wymieszaj.
4. Dodaj 2 jajka i 40 g oleju roślinnego. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Wymieszaj.

6 Dodaj 320 g mąki, 10 g proszku do pieczenia, 200 g cukru, 18 g mielonego cynamonu, szczyptę soli i 100 g rodzynek (opcjonalnie). Zamknij pokrywę kielicha.

7 Wymieszaj.

8 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

9 Wymieszaj.

10 Wlej masę do foremek. Piecz w piekarniku przez 18-20 minut w temperaturze 180°C.

11 Gotowe do podania. Smacznego!