

Λαχταριστά σπιτικά muffins ροδάκινου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μια συνταγή με αγνά υλικά, χωρίς συντηρητικά, με βασικό συστατικό τα φρούτα.

Υλικά

180 γρ μαργαρίνη

260γρ ζάχαρη

3 αυγά

340 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κουταλάκια του γλυκού baking powder

1 γιαούρτι στραγγιστό χαμηλών λιπαρών

2 μέτρια ροδάκινα σε κυβάκια

Εκτέλεση

Χτυπάμε μαζί τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και αφού ασπρίσει προσθέτουμε και τα αυγά.

Στη συνέχεια ρίχνουμε το αλεύρι και το baking powder και ανακατεύουμε.

Στο τέλος ρίχνουμε το γιαούρτι και τα ροδάκινα και αναμιγνύουμε καλά.

Βάζουμε το μίγμα στις φόρμες για muffins στις οποίες έχουμε τοποθετήσει τα ειδικά χαρτάκια. Γεμίζουμε τις φόρμες κατά τα 2/3 γιατί θα φουσκώσουν και θα

ξεχειλίσουν και ψήνουμε στους 170 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν αρκετά.

Πηγή: neadiatrofis.gr