

# Mandariinimuffinit



 35 min.  137 kcal  SteviaSweet Crystal

## Valmistus

Laita uuni lämpenemään 200 °C.

Pese mandariinit huolellisesti. Leikkaa yhdestä mandariinista kuusi ohutta viipaletta muffinien koristelua varten. Raasta toisesta mandariinista kuori ja purista kaikista mehua niin, että saat sitä yhden desilitran.

Sulata rasva ja rasva ja anna sen hieman jäähtyä. Sekoita kuivat aineet yhteen. Vaahdota kananmuna kuohkeaksi ja lisää rasva joukkoon ohuena nauhana. Lisää kuivat aineet vuorotellen mandariinimehun kanssa varovasti sekoittaen. Jaa taikina muffinivuokiin. Koristele muffinien pinta puolikkaalla mandariinisiivulla ja paista uunin keskitasolla 15-20 minuuttia.

Anna muffinien jäähtyä hetki ja koristele pinta kaakaojauheella ennen tarjoilua.

## Ainekset 12 annosta

3	mandariinia
100 g	voita
2	kananmunaa
3/4 dl	SteviaSweet Crystal
2 3/4 dl	vehnä jauhoja
1 1/2 tl	leivinjauhetta
1/4 tl	jauhettua vaniljaa
	kaakaojauhetta koristeluun

## Ravintoarvot per annos

137	kcal
576	kJ
3	g Proteiinia
13	g Hiilihydraatit
8	g Rasvaa