

Cynamonowe muffinki z posypką cukrową - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3728**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 5 łyżek masła, miękkiego
- 1 szklanka cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 1/2 szklanki mąki
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 szklanka mleka
- SKŁADNIKI NA POSYPKĘ:
- 1 szklanka sypkiego cukru
- 2 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżki masła, roztopionego

Sposób przygotowania:

- 1 Masło miksujemy na jasną, puszystą masę, pod koniec dodając cukier i ponownie miksując. Następnie dodajemy jajko i ekstrakt, łączymy do uzyskania jednolitej konsystencji. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia i dodajemy do wcześniejszej masy, łączymy i dodajemy cynamon, gałkę oraz sól. Na koniec wlewamy stopniowo mleko miksując cały czas na niskich obrotach. Formę na muffinki wykładamy papilotkami lub smarujemy masłem i obsypujemy lekko cukrem. Ciasto wykładamy do wysokości ok. 2/3 formy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 18-22 min, 180 C. Muffinki po upieczeniu zostawiamy w piekarniku na 5 min i dopiero po tym czasie wyciągamy. Cukier i cynamon na posypkę łączymy razem w miseczce. Wierzch muffinek zatapiamy w roztopionym maśle, następnie obsypujemy posypką cukrowo - cynamonową. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: