

Eksperymentalne muffiny z dyni piżmowej.



Autor: **Majala**
Przepisów: **94** Ocena: **988**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szklanki upieczonej i odsączonej dyni.
- 1 szklanka mąki
- 1/2 szklanka oleju 1 jajko
- 2/3 szklanki cukru 2 łyżeczki proszku do pieczenia 2 łyżeczki przyprawy korzennej do pierników
- 1 szklanka soku z dyni
- kilkanaście kropel aromatu waniliowego
- garść rodzynek lub żurawin suszonych

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki bez żurawiny lub rodzynek włożyć do głębokiego naczynia. Kolejność nieważna.
I tu uwaga!!!
Zamiast mleka około 1 szklanki soku z dyni (powstałego po odcedzeniu dyni). Soku jest sporo gdy dynia postoi 1-2 dni w lodówce. To tak przez przypadek. Ale wyszło na dobre.

Zmiksować i pozostawić na 1/2 godziny aby ciasto odpoczęło.

Nałożyć do foremek po 2 łyżki, wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-20 minut.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: