

Muffiny dyniowe

Autor: **i_lovelife**Przepisów: **43** Ocena: **437**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200g puree z pieczonej dyni*
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka jogurtu
- 1 jajko (opcjonalnie)
- Szczypta soli
- 50g gorzkiej czekolady
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Łączymy w jednej misce: przesianą mąkę, sodę, proszek do pieczenia, sól. W drugiej misce roztrzepać widelcem jajko razem z puree z dyni, następnie dodać olej oraz jogurt i wymieszać wszystkie składniki.

Do suchych składników przelewamy mokre i łączymy delikatnie drewnianą łyżką – ciasto ma być lekkie grudkowate ale mąka nie powinna być widoczna. Pamiętajmy aby nie mieszać zbyt długo składników.

Ciasto wykładamy do papilotek lub foremek silikonowych na muffinki i pieczemy w temperaturze 180°C przez około 35-45 minut (do tzw. suchego patyczka).



② jak upiec dynię:

około 2kg dyni umyć i pokroić na około 6 części, usunąć pestki.

Położyć na blaszce skórką do dołu i wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C). Piec przez około 1 godzinę lub do czasu aż dynia będzie miękka. Tak przygotowaną dynię studzimy i wydrążamy miąższ który następnie miksujemy blenderem na gładką masę (puree). Odmierzyć potrzebną ilość gotowego puree, resztę możemy przez kilka dni przechowywać w lodówce i wykorzystać do innych wypieków.

Twoje notatki do przepisu: