

Piernikowe muffiny z jabłkiem

Autor: **Joasia2**Przepisów: **23** Ocena: **287**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- cukier, 3/4 szklanki
- jajka, 3
- olej, 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- kwaśne jabłka, 2 szt
- mleko, 1/2 szklanki
- Cynamon, gałka muskatołowa, kakao, imbir w proszku, cukier wanilinowy

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obrać, pokroić w drobna kostkę, posypać 2 łyżeczkami cukru wanilinowego, 2 łyżeczkami cynamonu, wymieszać.
- 2 Połączyć mąkę, cukier, 2 łyżki kakao, łyżeczkę proszku do pieczenia, łyżeczkę cynamonu, poł łyżeczki gałki, ćwierć łyżeczki imbiru. W osobnej misce połączyć jajka, olej i mleko. Wlać składniki mokre do suchych, wymieszać. Ciasto ma mieć konsystencje bardzo gęstej śmietany.
- 3 Formę do muffin lub papilotki wypełnić ciastem w 2/3 wysokości, na to położyć po łyżce krojonych jabłek i przykryć "kleksem" z reszty ciasta. Piec w nagrzanym do 170-180 stopni piekarniku ok 30-35 minut. SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: