

## baba-muffinka "gorący cynamon" ze śliwkami...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>olej</b>	1/2 szklanki
<b>mleko</b>	1,5 szklanki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>czekolada gorący cynamon</b>	2 saszetki
<b>śliwki</b>	25 sztuk
<b>lukier</b>	- w opisie
<b>posypka kolorowa</b>	- ile potrzeba

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1      jajka, olej, mleko, cukier dobrze roztrzepać różgą
- KROK 2      wsypać mąkę, proszek i 2 saszetki czekolady "gorący cynamon" i wymieszać "byle jak" = nie za dokładnie
- KROK 3      forma kominkowa silikonowa 24 cm
- połowę ciasta wylać do formy i poukładać śliwki bez pestek
- KROK 4      teraz wylać resztę ciasta i na wierzchu poukładać śliwki
- piec w 200C około 40 - 45 minut - do suchego patyczka

KROK 5 dobrze ostudzone ciasto polukrować nie za gęstym lukrem: puder cukier wymieszać ze śmietaną

posypać od razu kolorową posypką

KROK 6 baba-muffinkowa jest bardzo wilgotna, smacznie aromatyczna gorącym cynamonem z nutą śliwek.....POLECAM.....SMACZNEGO!!!!