

Cynamonowo-imbirowe muffinki ze śliwkami



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki płaskie
cynamon	1,5 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
miód	1/2 szklanki
masło	120 g
mleko	3/4 szklanki
jajko	1 szt
cukier brązowy	1/3 szklanki
śliwki	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku roztopiamy masło oraz miód i odstawiamy do przestygnięcia. Następnie mieszamy z mlekiem, cukrem i roztrzepanym jajkiem. W osobnej misce mieszamy ze sobą składniki suche: mąkę, sodę, cynamon i imbir. Ze śliwek usuwamy pestki i kroimy je w mniejszą kostkę. Zawartość obu misek mieszamy ze sobą a na koniec dodajemy pokrojone śliwki. Foremki do muffinek wykładamy papilotkami i do każdej nakładamy dużą łyżkę ciasta. Pieczemy ok. 20-25 min. w temperaturze 180°C i studzimy. Smacznego :)