

Dyniowe muffinki z orzechami i cynamonem



ŁUCJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier trzcinowy	300 g
jaja	4 szt.
sól	szczypta
mąka pszenna	300 g
proszek do pieczenia	2 kopiaste łyżeczki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
olej rzepakowy	175 ml
orzechy włoskie	3 garście
puree	400 dyniowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* puree z dyni - by przygotować puree z dyni, wystarczy obrać dynię i pokroić w drobną kostkę. Umieścić w garnku z grubym dnem i gotować z niewielką ilością wody ok 20-30 minut, aż dynia się rozpadnie. Dynię zmiksować na puree i ostudzić. Można również dynię upiec, a następnie zmiksować.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni. Jajka lekko rozbić z cukrem, dodać puree dyniowe i olej. Wymieszać składniki. Dodać przesianą mąkę, sól, proszek do pieczenia, cynamon i orzechy - zmiksować na wolnych obrotach do połączenia się składników. Masę wylać do formy wyłożonej papilotkami. Piec ok 20-25 minut. Po upływie 25 minut, sprawdzić babeczki patyczkiem, jeśli patyczek jest mokry piec jeszcze chwilę. Studzić na kratce.

Smacznego :)