

## Jabłkowo-cynamonowe muffiny z czekoladą



### KROPKAKREATYWNIE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Muffiny

<b>mleko</b>	100 ml
<b>margaryna</b>	125 g
<b>jaja</b>	2 szt.
<b>mąka pszenna</b>	250 g
<b>cukier</b>	80 g
<b>cukier wanilinowy</b>	15 g
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczek
<b>jabłko</b>	1 sztuka
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	1 duża łyż.
<b>czekolada deserowa</b>	40 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce dobrze wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Jabłko obrać i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Dodać cynamon i wymieszać. Margarynę rozpuścić w rondelku. Dolać mleko, intensywnie wymieszać. Dodać dwa jajka i znów wymieszać.

Do suchych składników dodać płynne (margaryna, jajka, mleko). Wymieszać do połączenia składników, a następnie dodać starte jabłka. Wszystko wymieszać.

Do foremek nałożyć ok. 1 - 1.5 łyżki masy, a następnie położyć na niej kawałek czekolady. Przykryć kolejną warstwą masy. Powtórzyć tyle razy, na ile wystarczy ciasta :). Piec 15-20 min w piekarniku w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Gotowe! :) Smacznego