

## muffinki jabłkowe czyli polskie jabłka jemy...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>olej rzepakowy</b>	1/4 szklanki
<b>mleko 3,2%</b>	1,5 szklanki
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>mąka tortowa</b>	2,1/4 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier wanilinowy</b>	1 opakowanie
<b>jabłka</b>	3 sztuki
<b>czekolada gorzka</b>	1 tabliczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 olej, jajka, mleko, cukier i cukier wanilinowy dobrze różga roztrzepać
- wsypać mąkę z proszkiem i niebyt dokładnie wymieszać na ciasto o konsystencji gęstej śmietany
- KROK 2 umyte jabłka ze skórką pokroić na cienkie ósemki i po kilka sztuk powkładać do foremek na muffinki - silikonowe użyłam
- KROK 3 na jabłka dać ciasta do prawie pełnej foremki
- KROK 4 na wierzch położyć kostkę gorzkiej czekolady
- KROK 5 piec w 200C około 25 minut i zostawić w foremkach do wystudzenia
- KROK 6 muffinki są pysznieutkie z naszych polskich jabłek.....SMACZNEGO!!!

