

Muffinki jabłkowo- gruszkowe z cynamonem i wiórkami kokosowymi



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gruszki	2 szt
jabłka	2 szt
cynamon	2 płaskie łyżeczek
jajko	1 szt
mąka	2 szkl
masło	2 łyżki
cukier	0,5 szkl
cukier wanilowy	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 płaskie łyżeczki
polewa czekoladowa	
wiórki kokosowe	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski daję mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, cukier i cukier wanilowy, jajko i roztopione masło, oraz zmiksowane gruszki z jabłkami. Dokładnie wszystko mieszam i dodaję na koniec cynamon i 1 łyżkę wiórków kokosowych - wszystko należy ponownie wymieszać. Ciasto przełożyć do papierowych papilotek i ułożyć na blaszce do muffinek. Piec 20-25 minut w temperaturze 180-200 stopni. Jak już się upieką i ostygną lekko polewam masą czekoladową i ozdabiam pozostałymi wiórkami i owocami. Smacznego:)