

Muffinki z jabłkami



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
imbir	1/4 łyżeczki
olej	50 ml
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
cukier trzcinowy	1/2 szklanki
jajko	1 szt
mleko	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
rodzynki	1 garść
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
jabłka	2 papierówki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w małe kawałeczki. Na początek wymieszać ze sobą składniki suche czyli mąkę, proszek, sodę, cukry i przyprawy.
- KROK 2 Do tego dolać olej, mleko, dodać jajko i wymieszać na gładką masę. Dodać pokrojone jabłka, wymieszać łyżką i przekładać do foremek na muffinki.
- KROK 3 Na wierzch do każdej foremki dodać kilka rodzynek. Pieczemy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok 25 minut.

