

Muffinki z jabłkiem i cynamonem Prymat



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
cukier	3/4 szkl
jajko	1 szt
mleko	1 szkl
margaryna	125 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jabłka	2 szt
cynamon Prymat	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę roztopić i wystudzić. Do miski dać mąkę, cukier, jajko, mleko, proszek do pieczenia i margarynę, wszystko razem wymieszać. Jabłka obrać i pokroić na małe kawałeczki.
Gotową masę przełożyć do foremek na muffinki i powkładać po kilka kawałeczków jabłka.
- KROK 2 Posypać cynamonem Prymat i piec około 20 minut w temp. 180 stopni.
- KROK 3 Gotowe muffinki dekorujemy dowolnie.