

## Muffinki - murzynki z gruszką



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	1
<b>szkl. maślanki</b>	1
<b>szkl. mąki pszennej luksusowej</b>	1,5
<b>szkl. mąki kukurydzianej</b>	0,5
<b>łyżeczki kakao naturalnego</b>	2
<b>łyżeczka sody oczyszczonej</b>	1
<b>łyżeczka proszku do pieczenia</b>	1
<b>łyżeczki soli</b>	1/3
<b>szkl. cukru trzcinowego Demerara</b>	3/4
<b>łyżka soku z cytryny</b>	1
<b>gruszki</b>	kilka szt. nieduże (np. odmiana: "konf
<b>olejek rumowy</b>	kilka kropli
<b>olej słonecznikowy</b>	1 szkl.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obie mąki przesiać z solą, sodą, proszkiem do pieczenia i kakao, dodać cukier, wymieszać. Gruszki umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, miąższ pokroić w kosteczkę (potrzebujemy ok. 1 szkl. owoców), skropić sokiem cytrynowym. Jajko roztrzepać z maślanką i olejem, dodać aromat. Jednym ruchem wsypać składniki suche, lekko wymieszać - tylko tyle aby składniki trochę się połączyły (masa ma być grudkowata!) - dodać gruszki, zamieszać i wyłożyć łyżką porcje masy do foremki wyłożonej papilotkami. Piec 20 min. w temp. 170st. C. Po lekkim przestudzeniu można oprószyć cukrem pudrem albo polukrować, ale nie jest to konieczne.