

Muffinki kawowo-cynamonowe z daktylem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
cukier puder	1 szklanka
kawa rozpuszczalna	3 łyżki
cynamon	0,5 łyżeczki
sól	0,5 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżki
proszek do pieczenia	3,5 łyżeczki
masło	3/4 kostki
mleko	1,5 szklanki
jaja	2 male
papilotki	
aromat rumowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najlepiej aby wszystkie składniki miały temperaturę pokojową. Masło całkowicie rozpuścić, przestudzić. Jaja rozkłócić. Poł szklanki mleka lekko podgrzać (np. na 30 sekund) i rozpuścić w nim 3 łyżki kawy. Dobrze rozgrzać piekarnik, do 200 stopni. Suche składniki dokładnie wymieszać. W osobnej misce, połączyć wszystkie mokre składniki i dobrze wymieszać. Połączyć składniki płynne z suchymi, krótko wymieszać. Foremki wyłożyć papilotkami, lub wysmarować tłuszczem i posypać mąką. Nakładać ciasto do foremek, na 3/4 wysokości, w każdy środek babeczki, wcisnąć po jednym daktylu. Piec ok 20-25 minut w 190 stopniach. Wykalaczka sprawdzić, czy muffinki się upiekły. Po upieczeniu wszystkich muffinek (wyszły mi 24 sztuki) przygotować lukier. Kawę rozpuszczamy w niewielkiej ilości gorącej wody, po czym dodajemy olejek rumowy, szklankę cukru i energicznie mieszamy, do uzyskania jednolitej konsystencji. Polewamy muffinki i czekamy do zastygnięcia.

