

baba-muffinka "gorący cynamon" ze śliwkami...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
olej	1/2 szklanki
mleko	1,5 szklanki
cukier	1/2 szklanki
mąka tortowa	2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
czekolada gorący cynamon	2 saszetki
śliwki	25 sztuk
lukier	- w opisie
posypka kolorowa	- ile potrzeba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 jajka, olej, mleko, cukier dobrze roztrzepać różgą
- KROK 2 wsypać mąkę, proszek i 2 saszetki czekolady "gorący cynamon" i wymieszać "byle jak" = nie za dokładnie
- KROK 3 forma kominkowa silikonowa 24 cm
- połowę ciasta wylać do formy i poukładać śliwki bez pestek
- KROK 4 teraz wylać resztę ciasta i na wierzchu poukładać śliwki
- piec w 200C około 40 - 45 minut - do suchego patyczka

- KROK 5 dobrze ostudzone ciasto polukrować nie za gęstym lukrem: puder cukier wymieszać ze śmietaną
- posypać od razu kolorową posypką
- KROK 6 baba-muffinkowa jest bardzo wilgotna, smacznie aromatyczna gorącym cynamonem z nutą śliwek.....POLECAM.....SMACZNEGO!!!!