

## Przepis dnia, odc. 14. Jabłkowe muffiny z rodzynkami i cynamonem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>jabłka</b>                              | 3 szt. (obrane i oczyszczone)  |
| <b>jajko</b>                               | 1 szt.                         |
| <b>mąka</b>                                | 1,5 szklanki                   |
| <b>cukier</b>                              | 1/2 szklanki                   |
| <b>proszek do pieczenia</b>                | 2 łyżeczki                     |
| <b>rodzyunki</b>                           | 50 g                           |
| <b>masło</b>                               | 2 łyżki (rozpuszczone, letnie) |
| <b>Cynamon mielony Prymat</b>              | 1 łyżeczka                     |
| <b>wanilia laski</b>                       | 1 szt.                         |
| <b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b> | 1 szczypta                     |
| <b>cukier puder</b>                        | 2 łyżki (do posypania)         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Jabłka zetrzeć na tarce lub zmixować, dodać cukier, jajko i pozostałe składniki.
- KROK 2      Całość wymieszać, dodając cynamon.
- KROK 3      Dołączamy chili i ziarna wanilii.
- KROK 4      Ciasto przełożyć do papierowych foremek lub na blachę do muffinek.
- KROK 5      Piec ok. 20-25 minut w temperaturze 200°C.

KROK 6

Po upieczeniu muffiny lekko ostudzić, posypać cukrem pudrem i podawać.