

Z gruszkami też smaczne, czyli muffiny na niedzielny deser :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto muffinkowe

mąka pszenna	1 szklanka
kakao	1 łyżka
cukier drobny	3/4 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki
rum biały	4 łyżki
jaja	2 szt
przecier jabłkowy	4 łyżki
mleko	1/2 szklanki

Dodatek

gruszki	3 szt
cukier puder	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko wlać do miski, dodać jaja i rum, wymieszać.
- KROK 2 W drugim naczyniu wymieszać ze sobą wszystkie "suche" składniki.
- KROK 3 Następnie suche przesypać do mokrych i połączyć ze sobą.

- KROK 4 Na końcu dodać przecier jabłkowy, wymieszać.
- KROK 5 Do papilotek rozlać całe ciasto.
- KROK 6 Gruszki obrać, wydrążyć gniazda i każdą podzielić na 4 części. Do ciasta włożyć po jednej ćwiartce owocu.
- KROK 7 Piec w temp.175 stopni przez ok. 25-30 min.
- KROK 8 Przed podaniem posypać cukrem pudrem.
SMACZNEGO!