Muffiny żytnio-kukurydziane z gruszką i cynamonem

DIANA RUSIŁOWICZ

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Około 10 sztuk:

mąka kukurydziana	0.5 szklanki
mąka żytnia	0.5 szklanki
cukier	0.5 szklanki
cynamon	0.75 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	0.25 łyżeczki
jajko	1 sztuka
mleko	0.5 szklanki
olej	7 łyżek

Dodatkowo:

gruszka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W pierwszej misce wymieszać obie mąki, cukier, cynamon, sodę i proszek do pieczenia, w drugiej - jajko, mleko oraz olej.
Suche składniki połączyć z mokrymi.
(Miksować/wymieszać łyżką do połączenia się całości, nie dłużej.)
Na samym końcu do ciasta wmieszać pokrojoną w niewielką kostkę gruszkę (bez skórki).
Formę do muffinek wyłożyć papilotkami i wypełnić ciastem (do 3/4 wysokości papilotek).
Ciastka piec w rozgrzanym piekarniku przez około 25-30 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni.
Gotowe wyjąć z blachy i pozostawić do całkowitego ostudzenia.