

Muffinki z kawałkami jabłka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	175 g
cukier waniliowy	1 szt
sól	1 szczypta
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka	320 g
cukier puder	150 g
mleko	5 łyżek
kakao	2 łyżki
jabłka	2-3 szt
płatki migdałowe	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Utrzeć margarynę ,sól,cukier,cukier waniliowy.Dodać pojedynczo jajka.Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i wsypać do masy na przemian z mlekiem.

Ciasto podzielić na 2 części. Jasne to 3/4 ciasta. Do pozostałego ciasta dodać kakao,wymieszać.

Przygotować specjalną blaszkę z otworami do których włożyć papierowe foremki.Nałożyć białe ciasto,potem ciemne.Dodać jabłka wcześniej pokrojone na drobne kawałki, wierz posypać płatkami migdałowymi.

Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Temperatura pieczenia 200C

Czas pieczenia: 25 minut

