



Jablečné muffiny se skořicí

Ingredience

Na 12 muffinů:

středně velká jablka: 2 ks

polohrubá mouka: 1 hrnek

cukr krupice: 1/2 hrnku

vejce: 2 ks

máslo: 125 g (1/2 kostky)

prášek do pečiva: 1/2 ks

mletá skořice: 1 KL

oříšky

rozinky

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

V jedné míse smícháme prosátou mouku s práškem do pečiva, cukrem a skořicí. V druhé míse smícháme nastrouhaná jablka zbavená jádřinců, rozpuštěné a vychladlé máslo a vejce. Obě části smícháme dohromady a podle chuti můžeme přidat nadrobno nasekané oříšky a rozinky. Troubu rozejdeme na 180 °C. ...

Jablečné muffiny se skořicí - recept

V jedné míse smícháme prosátou mouku s práškem do pečiva, cukrem a skořicí. V druhé míse smícháme nastrouhaná jablka zbavená jádřinců, rozpuštěné a vychladlé máslo a vejce. Obě části smícháme dohromady a podle chuti můžeme přidat nadrobno nasekané oříšky a rozinky. Troubu rozejdeme na **180 °C**.

Směsí naplníme košíčky na muffiny a pečeme **asi 25 minut**. Troubu během pečení alespoň **15 minut neotvíráme**, jinak by muffiny "nevyběhly". Špejlí vyzkoušíme, zda jsou **jablečné muffiny** hotové. Pokud se těsto nepřilepí, je hotovo. Necháme vychladnout na mřížce.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí