Cynamonowe muffinki z dynią

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- cynamon mielony - 1 łyżeczka
- imbir mielony - 1/3 łyżeczka
- dynia - 15 dag
- jajka - 2 szt.
- mleko - 1/2 szklanka
- olej - 1/2 szklanka
- jabłka - 2 szt.
- cukier puder - trochę

Dodatkowe info:

Muffinki to prosty i szybki przepis na smaczny dodatek do kawy. Cynamonowe muffiny z dynią są bardzo aromatyczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię bez skóry i nasion zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Obrane jabłka bez nasion pokroić na kawałki.

KROK 2: W jednej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem, cukrem wanilinowym, imbirem i cynamonem

KROK 3: Do drugiej miski wbić jajka, dodać mleko i olej, zmiksować, wymieszać z dynią.

KROK 4: Do mokrych składników wsypać suche i niedokładnie wymieszać

KROK 5: Papilotki ułożyć w foremkach muffinowych, włożyć po łyżce ciasta, po kilka kawałeczków jabłka i przykryć ciastem do 2/3 wysokości.

KROK 6: Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20-25 minut. Upieczone ostudzić i posypać cukrem pudrem.