Śniadaniowe muffiny z truskawkami, jabłkami i migdałami

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka typu 450 - 1 1/4 szklanka
- mielone migdały (mąka migdałowa) - 65 g
- cukier puder - 130 g
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka
- mielony cynamon - 1 1/2 łyżeczka
- drobno starta skórka z cytryny - 1/2 szt.
- sól drobna - 1 szczypta
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczka
- masło, stopione i schłodzone - 120 g
- jajka, lekko ubite - 2 szt.
- jabłko, obrane i pokrojone w małe kawałki - 1 szt.
- duże truskawki, bez szypułek, pokrojone w ćwiartki (mogą być mrożone) - 6 szt.
- płatki migdałowe - 50 g
- brązowy cukier - 1-2 łyżka

Dodatkowe info:

Przepis z książki "What Katie ate" autorstwa Katie Quinn Davies. Chociaż muffinki nazywają się śniadaniowe świetnie nadają się także na podwieczorek lub poobiedni deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej piekarnik do temp 180 stopni C i włącz termoobieg.
Przygotuj standardową formę do pieczenia muffinek (12 sztuk). Do każdego gniazda włóż papierową foremkę lub krążek wycięty z papieru do pieczenia.
Mąkę wymieszaj z 3 łyżeczkami proszku do pieczenia i szczyptą soli. Dodaj do niej mielone migdały, cukier puder, cynamon, startą skórkę cytryny i wszystko dobrze wymieszaj.

W drugiej misce wymieszaj ekstrakt waniliowy, stopione masło, ubite jajka oraz 3/4 szkl. (180 ml) ciepłej wody. Wlej masę do suchych składników i wymieszaj drewnianą łyżką. Następnie dodaj pokrojone jabłko i wszystko jeszcze raz delikatnie wymieszaj.

KROK 2: Nałóż porcje ciasta do formy do pieczenia tak, żeby gniazda były wypełnione do 3/4 wysokości. Na każdej muffince połóż 2 ćwiartki truskawek, następnie posyp płatkami migdałowymi i brązowym cukrem. Włóż formę do piekarnika i piecz 25-30 minut lub do czasu, aż patyczek wbity w środek babeczki po wyjęciu będzie suchy.