



Muffiny dyniowe



Składniki na 12-15 szt:

250 g mąki pszennej
200 ml oleju słonecznikowego
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia i 1 łyżeczka sody
130 g drobnego cukru do wypieków lub jasnego brązowego
szczypta soli 4 jajka 1 jabłko 200 g puree z dyni
cukier dermerara do posypania
3 łyżeczki cynamonu

Przygotowanie:

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. W jednym naczyniu wymieszać składniki suche: mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i sodą, cynamonem i szczyptą soli.

W drugim naczyniu lekko roztrzepać jajka, wymieszać z olejem, puree z dyni, startym jabłkiem i cukrem.

Połączyć zawartość obu naczyń i wymieszać drewnianą łyżką do połączenia się składników.

Formę do muffinków wyłożyć papilotkami. Nałożyć do nich ciasta do ok. $\frac{3}{4}$ wysokości papilotki. Posypać cukrem dermerara.

Piec w temperaturze 175°C przez ok. 20-25 min. do tzw. suchego patyczka. Po wyjęciu ostudzić na kratce.



Smacznego!

