

Jablkové muffiny



Čas prípravy: 30 minút

Druh jedla: Koláče, zákusky a sladké snacky
Krehké, nadýchané a šťavnaté mafinky. Sú vhodné aj pre deti, ktoré nemajú rady ovocné koláče, pretože jablčko sa v ceste úplne stratí.

Suroviny:

250 g polohrubej múky
2 čl kypriaceho prášku
150 g práškového cukru
75 g trstinového cukru / môže byť aj kryštálový
1 čl mletej škorice / môže byť aj trochu viac
145 ml kyslej smotany
125 ml rastlinného oleja
1 PL medu / nemusí byť
2 vajcia
1 veľké jablko alebo dve malé / môže byť aj hruška

Postup práce:

Do jednej misy vsypeme všetky suché ingrediencie a v druhej mise premiešame všetky mokré. Potom zľahka vsypeme suché k mokrým a zamiešame. Nakoniec pridáme ošúpané a na malé kúsočky pokrájané jablko. Cesto rozdelíme do košíčkov. Ja som ešte na každý mafin uložila zopár čučoriedok, ale nie je to treba. Teplovzdušnú elektrickú rúru vyhrejeme zhruba na 180°C. Pečieme v mafinovom plechu približne 7 minút. Pri pečení rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou, pretože parametre pečenia sa môžu líšiť.