

Jablečné muffiny se špetkou skořice

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vejce 2 ks
- jablko 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr 120 g
- máslo 125 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- polohrubá mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- mléko 6 lžíce
- mletá skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Větší jablka, nejlépe golden delicious, očistíme a nastrouháme. Celá vejce rozšleháme s oběma cukry. Přidáme rozpuštěné máslo, mléko, strouhaná jablka se skořicí a nakonec prosátou mouku se špetkou soli a práškem do pečiva.

Těsto plníme zhruba do polovin vymazaných formiček nebo papírových košíčků a pečeme již v předehřáté troubě na 165 °C dozlatova. Hotové muffinky necháme vychladnout.

Jablečné muffiny se špetkou skořice jsou ideální na svačinku, ale i vydatnou snídani. Ze surovin máme asi 20 muffinek.