

NajPečenie



Jablkové muffinky

Ako stvorené na raňajky.

Potrebuje:

1	jablká
3,5 dl	múka hladká
1,5 lyžička	prášok do pečiva
2 lyžička	cukor vanilkový
125 g	maslo
1,75 dl	cukor kryštálový
2 ks	vajcia
1,25 dl	mlieko
1,25 dl	múka hladká
0,75 dl	cukor kryštálový
2 lyžica	škoricica mletá
60 g	maslo

Postup:

Jablko ošúpeme, vyberieme jaderník a nakrájame na tenšie mesiaciky. V mise zmiešame múku, prášok do pečiva a vanilkový cukor, odložíme na bok. V inej mise vyšľaháme maslo s cukrom. Po jednom zašľaháme vajcia. Prilejeme mlieko a opäť vymiešame. Spojíme s múčnou zmesou. Cesto má tuhšiu konzistenciu.

Škoricová plnka: roztopíme maslo a v mise zmiešame múku, cukor, škoricu a roztopené maslo. Vznikne nám posýpka. Muffinkovú formu vystelieme košíčkami a naplníme cestom, vložíme kúsok jablčka a 'prikryjeme' škoricovou plnkou. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre 20-25 min. Treba sledovať. Dobrú chuť.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
