

Wigilijne muffinki o korzennym aromacie

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agf1, dnia 30 Stycznia 2014r. o 14:47

Tagi: [święta](#), [Wigilia](#), [muffiny](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|------------------------|-------|----------|--------------------|
| jajo kurze | 2 | szt. | nabiał |
| mąka dowolna | 2 | szklanka | dodatki |
| mleko | 1 | szklanka | nabiał |
| cukier | 0,5 | szklanka | dodatki |
| olej lub oliwa dowolna | 0,5 | szklanka | płyny i sosy |
| powidła śliwkowe | 2 | łyżka | dodatki |
| kakao | 2 | łyżka | dodatki |
| proszek do pieczenia | 1 | łyżka | dodatki |
| soda oczyszczona | 1 | łyżka | dodatki |
| cynamon mielony | 1 | łyżka | przyprawy i zioła |
| przyprawa do piernika | 2 | łyżka | przyprawy i zioła |
| orzechy włoskie | 3 | łyżka | dodatki |
| rodzynki | 3 | łyżka | dodatki |
| migdały | 3 | łyżka | dodatki |
| śliwka suszona | 3 | łyżka | owoce |
| jabłko | 1 | szt. | owoce |

Opis

Wszystkie składniki (poza jabłkami i bakaliami) zmixować dokładnie aż powstanie jednolita masa. Na koniec dorzucić pokruszone orzechy, pokruszone migdały, pokrojone suszone śliwki, starte na grubych oczkach jabłko i przemieszać. Do foremek wkładamy papierki i wlewamy na to ciasto - prawie do końca papierowej foremki, ja zostawiam około 0,5 - 1 cm od góry. Piec 30-40 minut, po pół godziny sprawdzić najlepiej wykałaczką czy już się upiekło.

Jak muffinki przystygną można je dowolnie udekorować - ja robię własną polewę czekoladową i "układam" wzory z migdałów, posypki, sypię "śniegiem" czyli cukrem pudrem :)

Na wigilijnym stole każdy ma taką babeczkę na stole na powitanie - można zjeść na deser albo zabrać w foremce na słodkie śniadanko w pierwszy dzień świąt :)



Dla ilu osób: 8
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cena:
Liczba kalorii: