

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: