

muffini od jabuke



Samo 1 jaje i 15minuta pečenja, a dobiješ 12 predivnih muffina. Ovi muffini od jabuka su tako jako socni! Odličan i izvrstan recept za malo navaca, a možda već sve imas doma. Krase ga samo dvije jabuke, rum i Kotanyi cimet.

Jeftino i brzo gotovo. Nemoj zaboraviti ovo spremi.

Dobro mi je došlo nakon današnje papirologije ☐

Kako ti provodiš dan? Jel ponedjeljak ko ponedjeljak ili je sretan ponedjeljak?

1 jaje

2 jabuke

3 žlice šećera

Na vrh noža cimeta

Aroma ruma

2 žlice ulja

100g brašna

1 dcl mlijeka

Pola pzp

Crumble

15g maslaca

1 žlica brašna

1 žlica šećera

Prvo napravi crumble. Sastojke izmijesaj prstima i ostavi u frizideru.

1 jaje, cimet, šećer, rum i ulje izmiksaj pjenasto. Dodaj mlijeko, izmiksaj. Dodaj prosijane suhe sastojke. Kratko izmiksaj i dodaj jabuke koje izmijesas žlicom. Napuni

svoje kalupe za muffine. Posipaj crumbleom. Peci na 220 oko 15 minuta. To je to.
Prefino i socno!

P.s napokon sam kupila kalup za tortu!! 🍰 koju radim?? Pogodi u komentar!

#jabuke#cimet#recept#jeftino