

## Muffiny z jabłkami

### Składniki na 12 sztuk

- 2 jabłka
- 100 g masła
- 2 jajka
- 125 ml mleka
- 250 g mąki
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 170 g cukru (może być trzcinowy)



**POTRZEBNE BĘDĄ:** MISKI, BLACHA DO PIECZENIA MUFFINEK, PAPILOTY, TARKA DO JABŁEK, NÓŻ I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

### Przygotowanie

1. Piekarnik nagrzać do 190 stopni C. Formę na muffiny wyłożyć 12 papilotkami. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
2. Roztopić masło w misce, wlać mleko, dodać jajka i roztrzepać trzepaczką na jednolitą masę.
3. Do drugiej miski wsypać mąkę, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia, sodę oraz cukier, dokładnie wymieszać.
4. Do suchych składników dodać mokre składniki oraz tarte jabłka, wymieszać (delikatnie łyżką, tylko do połączenia się składników).
5. Nałożyć równe porcje ciasta do papilotek i wstawić do nagrzanego piekarnika.
6. Piec przez 25 minut do suchego patyczka i zrumienionego wierzchu.

