

# Muffiny z prażonymi jabłkami z cynamonem i kruszonką



Autor: **Akademia**

Przepisów: **107** Ocena: **1258**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



[akademiaciastek.blogspot.com](http://akademiaciastek.blogspot.com)

Akademia | Smaker

## Składniki:

- Ciasto:
- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 cukier waniliowy
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- jajko
- 1 szklanka mleka
- 1/4 szklanki oleju
- Kruszonka:
- szklanka mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 3/4 szklanki cukru
- Dodatkowo: prażone jabłka z cynamonem

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto. Mąkę, budyń (proszek), cukier waniliowy, cukier i proszek do pieczenia wsypuję do miski i dokładnie ze sobą mieszam. Następnie wlewam mleko i wbijam jajko. Ciasto miksuję, a następnie nadal miksując wlewam olej (cienką stróżką).
- 2 Kruszonka. Zimne masło tnę w paski i wrzucam do miski. Dodaję mąkę i cukier. Szybko zagniatam.
- 3 Na spód każdej foremki wykładam ciasto, następnie nakładam gotowy mus jabłkowy i przykrywam kolejną warstwą ciasta, niemalże po brzegi. Wierzch posypuję kruszonką. Piekę w 180 stopniach C przez około 20 minut.

## Twoje notatki do przepisu: