










Puha almás-fahéjas muffin



Előkészület: 30 perc

Sütés: 20 perc

Hozzávalók:

-  200 g alma
-  200 g cukor
-  2 tojás
-  1 csipet só
-  150 g liszt
-  1 csomag sütőpor
-  85 ml olaj
-  fahéj/ mézeskalács fűszerkeverék
-  ízlés szerinti mennyiségű dió

Elkészítés:

1. A sütőt előmelegítjük 190°C-ra (légkeveréses 180°C).
2. Az almát meghámozzuk és összeturmixoljuk. Hozzáadjuk a 2 tojást és az olajat, majd összekeverjük.
3. Egy másik tálban összekeverjük a lisztet a cukorral, sütőporral, sóval, a fűszerekkel és a durvára vágott dióval.
4. Az almás masszát hozzákeverjük a lisztes keverékhez.
5. Megtöltjük a muffinformákat $\frac{3}{4}$ -ig, az előmelegített sütőben megsütjük.
6. Ha kihűltek a muffinok, cukormázzal díszíthetjük.