





przepisy.pl

## Cupcakes jabłkowe różyczki






 15 minut  Łatwe

### Składniki:

- cukier puder - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- mąka - 350 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko jajka - 1 sztuka
- jabłka - 1.5 kilogramów
- cynamon - 2 łyżeczki
- woda - 125 mililitrów
- sok z cytryny - 1 sztuka

### Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200 °C

 mała taca do muffinów (na 12  
babeczek)

### Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodaj cukier puder, Kasię, całe jajko i żółtko. Wyrób ciasto.
2. Umyj i obierz jabłka. Usuń gniazda nasienne, a następnie pokrój jabłka w cienkie plasterki.
3. Wodę i sok z cytryny wlej do garnka. Dodaj plasterki jabłek i podgrzewaj przez ok. 3-5 minut (woda nie powinna się zagotować - jabłka należy jedynie zmiękczyć, żeby dało się modelować ich kształt).
4. Rozwałkuj ciasto, przy pomocy szklanki wytnij w nim kółka, a następnie umieść je w tacce do muffinów wysmarowanej Kasią. Ułóż plasterki jabłek tak, żeby utworzyły kształt róży. Rozpocznij kształtowanie różyczki od zewnętrznej warstwy. Plasterki jabłek układaj na cieście w otworach foremki, formując z nich małe falki, aż do środka babeczki. Kolejne kręgi jabłek powinny utworzyć kształt różyczki.
5. Piecz w temp. 200°C (180°C, jeśli piekarnik jest wyposażony w termoobieg) przez 40-50 minut. Odstaw do wystygnięcia, a następnie posyp cynamonem i cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)