





# Dyniowe muffiny

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180°C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasie rozpuścić i wystudzić.
2. Mąkę, proszek, cukier i kakao wymieszać w dużej misce.
3. W mniejszej zaś płynne produkty tj. jajka, mleko, aromat, dynię i Kasie. Wkruszyć drożdże.
4. Zmiksować i przelać do suchych składników.
5. Starannie wszystko połączyć.
6. Puste papilotki włożyć do blaszanej formy z gniazdami na muffiny i napełniać ciastem do 3/4 wysokości.
7. Upiec. Smacznego!

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 4 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżeczki
- mleko - 2 szklanki
- jajka - 4 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- miąższ dyni - 1 szklanka
- aromat migdałowy - 1 sztuka