



## Szarlotkowe muffinki

przepisy.pl



### Składniki:

- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- jabłka - 3 sztuki
- cynamon - 1 łyżka
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- margaryna Kasia - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- jogurt naturalny lub śmietana - 1 szklanka
- masło - 50 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- miód - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Robimy kruszonkę: Szybko zagniatamy 100 gram mąki 50 gram masła i 50 gram cukru pudru. Następnie wstawiamy do worka foliowego i zamrażarki na ok. 0,5 h.
2. Prażymy jabłka: Jabłka obieramy kroimy na małe kawałki (wedle uznania), wrzucamy do garnka dodając łyżkę miodu, i łyżeczkę cynamonu. Podgrzewamy aż jabłka troszkę rozmiękną, ale będą lekko chrupiące. Jeśli jabłka mają mało soku można podlać odrobiną wody. Odstawiamy do ostygnięcia. W rondelku rozpuszczamy margarynę i również odstawiamy do przestudzenia.
3. Do sporej miski wrzucamy przesianą mąkę, cukier, cukier z wanilią, proszek do pieczenia, sodę, cynamon. Składniki mieszamy, następnie dodajemy rozpuszczoną i przestudzoną margarynę, jajka i śmietanę lub jogurt. Wszystko mieszamy (masa nie musi być gładka, wystrzegamy się zbyt długiego mieszania, bo babeczki oklapną).
4. Masę nakładamy do silikonowych foremek na muffiny lub na specjalną blachę wyłożoną papilotkami. Najpierw do połowy wysokości, następnie dodajemy jabłka i uzupełniamy masą do 3/4 wysokości. Na koniec dodajemy kruszonkę wyciągniętą z zamrażarki (możemy ją kroić nożem lub kruszyć rękami).
5. Babeczki wkładamy do piekarnika na 180 stopni. Pieczemy ok. 30-40 min, tak, żeby były chrupiące z wierzchu, ale wilgotne w środku. Po ostygnięciu można posypać cukrem pudrem.
6. Smacznego! :)

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)