

Muffiny z dyni

data aktualizacji: 2021.02.26 autor: Redakcja



Składniki

300 g mąki pszennej

500 g dyni hokkaido

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

110 g cukru

2 szt. jajka

60 ml oleju

80 ml jogurtu naturalnego

1 szczypta soli

po 1/4 łyżeczka cynamonu, imbiru, kardamonu, zmielonej gałki muszkatołowej

100 g bakalii (orzechy włoskie, migdały, rodzynki)

Przygotuj puree z dyni. Dynię pokrój na mniejsze kawałki i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C na ok. 20-25 minut. Po tym czasie sprawdź widelcem największe kawałki dyni i jeżeli są już miękkie, wyjmij z piekarnika. Następnie zmiksuj przy pomocy blendera na gładką masę i odstaw do przestudzenia. W misce wymieszaj mąkę, cukier, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i wszystkie przyprawy. W drugiej misce wymieszaj mokre składniki - puree z dyni, olej, jogurt i jajka, aż do uzyskania jednolitej masy. Za pomocą łyżki połącz ze sobą suche i mokre składniki. Do masy dodaj pokrojone bakalie i dokładnie wymieszaj.

Blachę do muffinek wyłóż papilotkami, do każdej papilotki nałóż ciasto do około 3/4 jej wysokości. Piecz w temperaturze 190 stopni przez około 20-25 minut. Pod koniec pieczenia dla pewności możesz zrobić tzw. test suchego patyczka, jeżeli po nakłuciu ciastka i wyjęciu patyczka (np. wykałaczki lub zapalki) nie ma na nim przyklejonych kawałeczków ciasta, to znaczy że możesz wyjąć muffiny z piekarnika.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37911-muffiny-z-dyni>