

# Muffiny waniliowe z jabłkami



Pyszne, nie za słodkie muffinki z dodatkiem jabłek, słodkich i aromatycznych, typowo jesiennych. Do tego odrobina cukru waniliowego (najlepiej prawdziwego) i podwieczorek gotowy – zwłaszcza, że jak to na muffiny przystało, robi się je szybko i bez problemu. Z proporcji wychodzi 12 sztuk.

## Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki białego cukru
- 2 łyżki brązowego cukru
- torebka cukru wanilinowego (ok. 16g) lub prawdziwy cukier waniliowy (ok. 10g)
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej

- 1 szklanka letniego mleka
- 100g masła
- 1 całe jajko
- 2 jabłka
- niepełna szklanka cukru pudru na lukier

Wykonanie:

1. Jabłka obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy w małą kostkę. Wrzucamy do miski i posypujemy cukrem wanilinowym, mieszamy i odstawiamy.
2. Masło roztopiamy i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Składniki suche mieszamy w jednej misce.
4. Jajko roztrzepujemy z mlekiem w drugiej misce. Dolewamy masło i mieszamy. Wlewamy całość do składników suchych, dodajemy aromat, mieszamy aż składniki się połączą.
5. Formę do muffinek napełniamy ciastem w wysokości do 1/2, na każdą muffinkę kładziemy łyżkę jabłek i dopełniamy ciastem do 2/3 wysokości.
6. Muffinki pieczemy w temperaturze 200-210 stopni Celsjusza przez około 25 minut.
7. Z cukru pudru i wody przyrządzamy lukier i lukrujemy jeszcze ciepłe muffinki.

