

# Vánoční skořicové mini muffins



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

**1671** kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vanocni-skoricove-mini-muffins>

## Příprava

Jablka oloupeme, zbavíme jader, nastroháme a smícháme s 2 lžícemi moučkového cukru a 1 lžičkou mleté skořice. Ve velké míse smícháme mouku, cukr krupici, prášek do pečení, sůl, muškátový oříšek a mleté nové koření. Dále přidáme lehce našlehané vajíčko, smetanu, 1/3 hrnečku rozehřátého másla a celé dobře promícháme. Mícháme do té doby, než se ze všech promíchaných přísad stane jemná hmota. Formičky na muffiny vymažeme máslem a plníme je do 2/3 (těsto v troubě nakyne). Případně plníme do papírových mini formiček, které se nevymazávají. Po naplnění těstem do každé formičky přidáme necelou čajovou lžičku jablečné hmoty (lžičku s náplní ponoříme do těsta, podobně jako u přípravy mramorové bábovky) Pečeme při maximální teplotě asi tak 15-20 minut (průběžně můžeme testovat špejlí, zda nejsou upečené dříve). Upečené muffiny potřeme rozehřátým (horkým) máslem, posypeme zbývajícím cukrem moučkou ze skořicí a necháme vychladnout.

## Ingredience

- 1,5 hrnečku polohrubé mouky
- 1/2 hrnečku cukru krupice
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky drceného muškátového ořechu
- 1/2 lžičky nového koření
- 1 vejce
- 1/2 hrnečku sladké smetany
- 1-2 másla
- 2 větší jablka
- 4 lžíce cukru moučky
- 1,5 lžičky mleté skořice

## Kategorie

Vánoce, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

### ▣ Tip k receptu

Smetanu můžeme nahradit mlékem.

