



Dyniowe muffiny z serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dynia wykorzystywana jest w kuchni szczególnie w okresie jesiennym. Dziś przedstawiam przepis na dynię na słodko.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni C.

Krok 2

Szykujemy dwa naczynia. Do pierwszego przesiewamy suche składniki. W drugim ucieramy serek mascarpone z cukrem, dodajemy roztrzepane widelcem jajka, olej, jogurt naturalny, pure z dyni i mieszamy na jednolitą masę. Składniki mokre dodajemy do składników suchych kilkakrotnie mieszając łypatką (nie mieszamy dokładnie).

Krok 3

Przygotowujemy kruszonkę: masło roztapiamy i gorące wlewamy do mąki wymieszanej z cukrem. Mieszamy energicznie, aż powstaną średniej wielkości okruszki.

Krok 4

Ciasto nakładamy do formy na muffinki. Wypełniamy je do 2/3 wysokości. Wierzch posypujemy kruszonką.

Krok 5

Pieczemy 25 minut.

Składniki:

- 250 g pure z dyni
- 150 g serka mascarpone
- 1,5 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 260 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 0,5 łyżeczki imbiru
- 0,5 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 jajko
- 140 cukru
- 80 ml oleju słonecznikowego
- 140 g jogurtu naturalnego

Kruszonka:

- 1/2 szklanki mąki
- 1/4 szklanki cukru
- 1/4 kostki masła