



Muffiny z dynią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wspaniały przepis na muffinki dyniowe. Nie wiesz do czego wykorzystać dynię? Koniecznie przygotuj słodki i zdrowy smakołyk dla swojej rodziny. Idealnie sprawdzą się jesienią.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C.

Krok 2

Dynię kroimy na kilka części, wyjmujemy cały miąższ. Układamy na blaszce skórą do dołu i pieczemy 30 minut. Po wyjęciu z piekarnika, studzimy i usuwamy skórę. Blendujemy do uzyskania gładkiej masy.

Krok 3

Do wysokiej miski przesiewamy wszystkie sypkie składniki. Mieszymy. W rondlu roztopiamy masło. Po ostudzeniu, do masła dodajemy jajka i roztrzepujemy widelcem. Następnie wrzucamy zblendowaną dynię. Całość mieszamy. Łączymy mokre i suche składniki. Mieszymy łyżką. Uzyskana masa nie musi być jednolita.

Krok 4

Na blaszce układamy formy do muffinek. Wypełniamy je do 2/3 wysokości przygotowanym ciastem.

Krok 5

Pieczemy 25-30 minut.

Składniki:

300 g dyni

100 ml mleka

100 g masła

2 jajka

250 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

150 g cukru

1 budyń śmietankowy w proszku