

Muffini od jabuka

Dragi je odlučio da moram iskombinirati jabuke koje su ove godine u našim voćnjacima prekrasne :)

Za podlogu receptu poslužio je recept sa stranice Joyofbaking.com koja je meni jedna od najboljih stranica za inspiraciju i istraživanje recepta.

Iako je u [originalu recept za tortu](#) od jabuka sa cimetom, ja sam iskoristila ono što sam imala doma a to su đumbir i muškati orašasti a oblikom ih pretvorila u muffine te ih ukrasila sa bijelom čokoladom :)

Kad sam ja već sve to iskombinirala pao je mrak pa fotkice nisu baš lijepe....nadam se uskoro izgradnji lightboxa s kojim ću riješiti stvar sad kad se sat promijeni :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za 10 muffina:

75 g lješnjaka

450 g jabuka

sok pola limuna

195 g brašna

150 g šećera

1 čajna žličica đumbira

1 čajna žličica muškatoog orašćina

1 čajna žličica praška za pecivo

prstohvat soli

85 g maslaca

2 jaja

2 žlice mlijeka

Ukras:

Bijela čokolada



Usitniti lješnjake, jabuke oguliti te ih nasjeckati na manje komadiće. Preliti jabuke limunovim sokom da ne potamne.

U posudu za miksiranje staviti sve suhe sastojke i promiješati rukom. Maslac otopiti u mikrovalnoj pećnici te zajedno sa mlijekom dodati u suhe sastojke. Miksati dok se sve ne spoji pa dodati lješnjake i jabuke te promiješati.



Puniti košarice za muffine 3/4 i peži u pećnici koju ste zagrijali na 180 stupnjeva cca 15-18 minuta. Provjeriti žažkalicom kod 15 minute pa pustiti još malo ako nisu gotovi.

Ohladite ih i prelijte otopljenom bijelom čokoladom ili nekim preljevom po želji :) A može i bez :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Lješnjake možete zamijeniti orasima, možete staviti i grožđice itd. :) Igrajte se!!



Pozdrav sa Instagrama :) Pratite me na @justcakegirl :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Justcakegirl