



## Muffinki cyrmonowe z bakaliami

★★★★★ (20)

20 minut +

4 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**742 kcal** / 1 porcję (334 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

<b>Kaloryczność</b> 222.20 kcal 11.11%	<b>Białko</b> 2.66 g 5.32%	<b>Węglowod.</b> 34.44 g 12.76%	<b>Tłuszcze</b> 8.82 g 12.6%	<b>Błonnik</b> 1.37 g 5.48%	<b>GDA</b> 11.11%
--	----------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	----------------------

### Składniki

- Kandyzowana skórka pomarańczowa - 200g
- Rodzynki, suszone - 100g (6 2/3 łyżki stołowej)
- Żurawina suszona - 100g (8 1/3 łyżki stołowej)
- Woda mineralna niegazowana - 500g (2 1/4 szklanki)
- Proszek do pieczenia - 7g (1 2/3 łyżeczki)
- Mąka pszenna, typ 550 - 180g (1 1/3 szklanki)
- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Masło ekstra - 125g (25 łyżeczek)
- Cukier brązowy - 10g (2 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 2g (1/2 łyżeczki)
- Cukier brązowy - 10g (2 łyżeczki)
- Cynamon mielony - 2g (1/2 łyżeczki)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Bakalie włóż do garnuszka, zalej wodą i zagotuj. Dodaj łyżeczkę sody, wymieszaj, odstaw do ostudzenia.

**KROK 2:** Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Masło utrzyj do białości, następnie powoli, ucierając, dodaj cukier i cynamon. Do masy dodaj kolejno jajka.

**KROK 3:** Ostudzone bakalie dokładnie odsącz z płynu i dodawaj do masy na zmianę z mąką.

**KROK 4:** Masę wlej do formy muffinkowej, 12-dółkowej, wyłożonej papierowymi papilotkami lub przełóż do kwadratowej formy (o boku 25 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch babeczek obsyp cukrem wymieszanym z cynamonem.

**KROK 5:** Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Piecz 30 minut (babeczki) lub 40-50 minut ciasto w formie.

Smacznego!

