

MUFFINY ZE ŚLIWKAMI

składniki na 12 muffinów:

- 50 g masła
- 300 g mąki
- 150 g cukru (najlepiej brązowego ale może być zwykły)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 150 ml mleka
- 100 ml śmietany 18%
- 1 jajko
- 200 g śliwek
- spora garść orzechów włoskich
- łyżeczka cynamonu (opcjonalnie)
- cukier puder do posypania

Masło topimy i odstawiamy do ostygnięcia. Śliwki myjemy, usuwamy pestki i kroimy w kostkę. Orzechy byle jak siekamy. Mąkę mieszamy z cukrem, proszkiem, sodą, cynamonem i solą. W drugim naczyniu łączymy mleko ze śmietaną, roztopionym masłem i jajkiem. Mokre składniki dodajemy do suchych, mieszamy, nie przejmując się grudkami. Dodajemy śliwki i orzechy, ponownie mieszamy. Ciasto przekładamy do specjalnej formy wyłożonej papilotkami do muffinek. Papilotki wypełniamy ciastem do $\frac{3}{4}$ wysokości i pieczemy przez 30 minut w temperaturze 190°C.

UWAGI: Przy tym przepisie można użyć dowolnych dodatków, zamiast śliwek, orzechów i cynamonu innych sezonowych owoców (np. malin, jagód czy wiśni) lub poza owocowym sezonem: suszonych żurawin, rodzynek czy samych orzechów (włoskich, laskowych lub innych) – zawsze odpowiednio około 200 g.