

Mirisni, sočni muffini s jabukom, cimetom i lješnjacima

Isprobajte muffine s omiljenim jesenskim plodovima i otkrijte ukusan desert koji ćete lako zavoljeti

Sastojci:

Smjesa za muffine:

- 200 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 jaje
- 60 ml ulja
- 200 ml tekućeg jogurta
- 2-3 žlice groždica
- 1 žlica ruma
- 200 g raženog brašna
- ½ praška za pecivo
- 2 žličice cimeta
- 60 g lješnjaka
- 1 veća jabuka

Crumble od lješnjaka:

- 40 g lješnjaka
- 40 g maslaca

- 2 žlice raženog brašna

- 2 žlice šećera

Priprema:

Lješnjake tostirajte, ostavite neka se malo ohlade, a zatim ih sitno nasjeckajte. Malo više od pola količine odvojite za smjesu, a ostatak ostavite za crumble. Šećer i vanilin šećer razmutite s jajem, a zatim dodajte ulje, jogurt i grožđice namočene u rumu.

Dodajte mješavinu brašna, praška za pecivo i cimeta. Smjesu promiješajte pa dodajte nasjeckane lješnjake i sitno nasjeckanu jabuku. Smjesu rasporediti u košarice za muffine. Ova smjesa dovoljna je za 14-16 muffina.

Sve sastojke za crumble izmrvite prstima i rasporedite preko smjese za muffine. Muffine pecite cca 15 minuta na 180°C, dok ne poprime zlatno smeđu boju.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)