

## **Jablečné muffiny**

1 špetka soli  
6 lžic mléka  
0,5 lžičky mleté skořice  
120 g cukru  
125 g másla  
0,5 balíčku prášku do pečiva  
250 g polohrubé mouky  
2 ks vejce  
2 ks jablka  
1 balíček vanilkového cukru

### Postup přípravy receptu:

Větší jablka očistíme a nastrouháme (my je krájeli). Celá vejce rozšleháme s oběma cukry. Přidáme rozpuštěné máslo, mléko, strouhaná jablka se skořicí a nakonec mouku se špetkou soli a práškem do pečiva.

Těsto plníme zhruba do polovin vymazaných formiček nebo papírových košíčků a pečeme již v přehřáté troubě na 165 °C do zlatova. My jsme přidali vlašský ořech, množství podle přání dětí.

Hotové muffinky necháme vychladnout.

Jablečné muffiny se špetkou skořice jsou ideální na svačinku, ale i vydatnou snídani. Ze surovin máme asi 20 muffinek.