

SZYBKIE CIASTO Z JABŁKAMI i MUFFINY

Szybkie ciasto z jabłkami to pyszne, wilgotne ciasto pachnące jabłkami i cynamonem :).

Ciasto z jabłkami zrobimy bez użycia miksera. Wszystkie składniki mieszamy różgą kuchenną! Dlatego szybkie ciasto z jabłkami może zrobić każdy... no prawie każdy... potrzebny jest jeszcze piekarnik. Ciasto polecam delikatnie oprószyć cukrem pudrem. Można też, tak jak ja zajadać się nim bez żadnych słodzących dodatków :). Z ciasta można zrobić przepyszne muffinki.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).

Składniki na formę 33×22 cm:

- 350 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 2 jajka, rozm L
- 80 ml wody
- 120 ml oleju rzepakowego lub kokosowego (ok 110 g w postaci stałej)
- 120 ml maślanki lub jogurtu naturalnego
- 140 g cukru trzcinowego
- 3 średnie jabłka pokrojone w kostkę (całe jabłka – ok 500 g)

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. W misce umieszczamy jajka, wodę, olej, maślanę i cukier. Za pomocą różgi kuchennej/trzepaczki mieszamy całość. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą i cynamonem. Dokładnie mieszamy do momentu połączenia się składników. Na końcu dodajemy pokrojone jabłka i krótko mieszamy.
2. Ciasto wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o wymiarach 33×22 cm**.
3. **Pieczemy od 30 – 35 minut w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka**. Wyciągamy z piekarnika i studzimy. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Muffiny z jabłkami

Składniki na 12 szt:

- 210 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki sody
- 3/4 łyżeczki cynamonu lub 1 płaska łyżeczka
- 1 duże jajko
- 50 ml wody
- 70 ml oleju rzepakowego
- 70 ml maślanki lub jogurtu naturalnego
- 85 g cukru trzcinowego
- 2 średnie jabłka pokrojone w kostkę

1. Ciasto przekładamy do papilotek umieszczonych w formie do muffinek. **Wypełniamy papilotki do 3/4 ich wysokości.**
2. **Pieczemy od 20 – 25 minut w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.** Wyciągamy i studzimy. Babeczki dekorujemy cukrem pudrem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Zamiast maślanki możemy użyć mleka z dodatkiem soku z cytryny. Dodajemy do mleka łyżeczkę soku z cytryny i odstawiamy na 5 min przed dodaniem ciasta.
4. Jeśli mamy twarde jabłka, to kroimy je na drobną kostkę, aby zmiękły podczas pieczenia. Można je w razie czego 'podsmażyc' chwilę na patelni z dodatkiem masła. Gdy trochę zmiękną zdejmujemy z palnika i studzimy.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.