Рождественские шоколадно-яблочные маффины

Автор: Мухаббат
09.08.2011 13:21 -



1 кг. яблок натереть на мелкой терке, засыпать 200 гр.сахара и оставить настаиваться на ночь. Затем добавить 1 ч.л. корицы, 3 ст.л. какао, 200 гр.фундука (я его обжарила), 500 гр.муки (если густовато получится, добавить яблочный сок) и разрыхлитель (обычно на упаковке пишут соотношение к муке). По рецепту еще нужно было добавить 200

гр.изюма и 1 ч.л. рома, но я не клала. В форму выложить тесто, заполняя на треть и испечь при 180* в течение 20-25 минут (если кекс, то время удвоить).

Вынуть, украсить по желанию.

{jcomments on}