

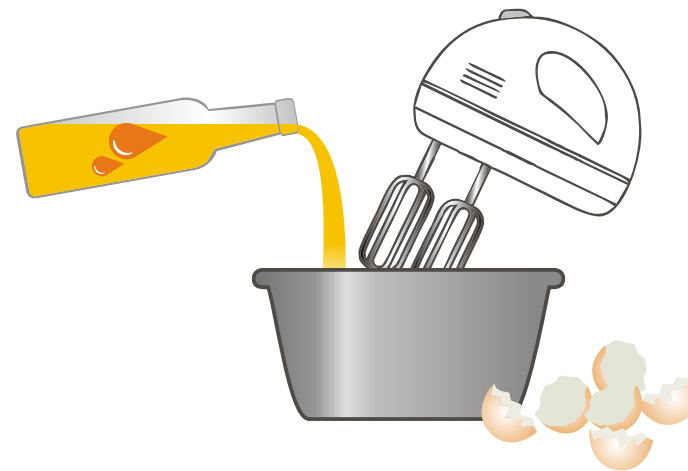
# MUFFINKI DYNIOWE

## Składniki na 18 sztuk:

- 3 jajka
- 100 ml oleju
- 1 cukier wanilinowy
- 180 g cukru
- 350 g zupy krem dynia z marchewką Purena
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżka gorzkiego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

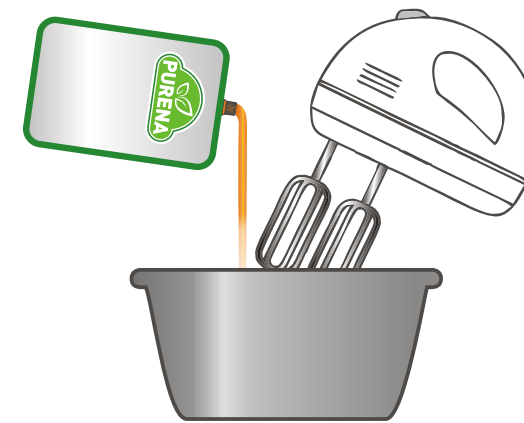
## SPOSÓB WYKONANIA:

1



Jajka zmiksować z olejem.

2



Dodać supę krem z dyni Purena i cukier. Zmiksować do połączenia składników.

3



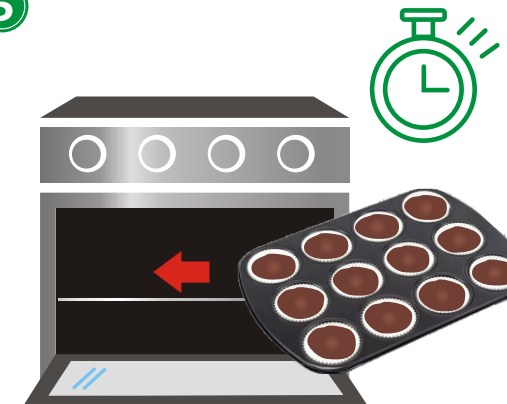
Dodać pozostałe składniki i wymieszać.

4



Kokilki na muffinki wysmarować masłem, napęlić masą do 2/3 wysokości.

5



Piekarnik nagrzać do temperatury 185°C i piec 20-25 minut.

6



Posypać muffinki cukrem pudrem.



Gotowe babeczki spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.