

Śliwkowe muffiny

Bardzo mięciutkie śliwkowe muffiny. Zostało mi kilka śliwek w lodówce i nie wiedziałam co mam z nimi zrobić. Znalazłam bardzo szybki i łatwy przepis na blogu [Strudelkowe Wypieki](#).

I wcale mnie nie zawiódł. Babeczki ładnie wyrosły, a w miejscu, w którym była śliwka smakowały bardzo... śliwkowo. Pycha!



Składniki na 12 muffinek z trzema cienkimi śliwkowymi półksiężycami:

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 roztrzepane jajka
- 120 g cukru (u mnie fruktoza)
- 1/2 szklanki oleju
- 300 ml jogurtu naturalnego (u mnie 0%)
- 5-6 śliwek odpestkowanych i pokrojonych w półksiężyce do wetknięcia w muffiny

1. W pierwszej misie wymieszać suche składniki.
2. W drugiej misie wymieszać mokre składniki.
3. Połączyć składniki.
4. Wyłożyć formę papilotkami. Wlać ciasto do 1/2 wysokości. Wetknąć po 3 półksiężyce do każdej muffiny.

5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 stopni) na około 25 minut.

6. Smacznego!