

# halloweenowe, dyniowe muffinki

Dziś proponuję oryginalny przepis na halloween'owe party, szczególnie dla naszych milusińskich. Doskonała alternatywa dla obfitych w cukier i tłuszcze trans batoników, poza tym to co jest stworzone w domowym zaciszu zawsze ma niepowtarzalny czar i klimat ☑ Zachęcam do wciągnięcia w przygotowanie i produkcję nasze pociechy ☑

**Składniki: 24 muffinki**



- 230 gram masła,
- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki pełnoziarnistej pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka sody do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu,
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego,
- 1 szklanka cukru trzcinowego,
- 1 szklanka cukru,
- 3 jajka,
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii,
- 430 gram [puree z dyni](#),

- 1/2 szklanki kandyzowanego imbiru, drobno posiekanego.

### Polewa:

- sok z 1/2 cytryny,
- kilka łyżek cukru pudru,
- naturalny barwnik koloru pomarańczowego (ryboflawina),

### **Wykonanie:**

**1.** Na średnim ogniu, w rondlu rozpuszczamy masło, kontynuujemy, aż masło zacznie się delikatnie brązować, następnie przelewamy zawartość rondla do miski. Dodajemy cukier trzcinowy i ten zwykły (bądź stevia), jajka i przy pomocy ręcznego miksera ubijamy masę.

**2.** Do powstałej masy dodajemy puree z dyni, i ekstrakt wanilii – ubijamy. Przesiewamy mąki, sodę i proszek do pieczenia, cynamon, mielone ziele angielskie oraz sól, całość mieszamy, dodając na sam koniec kandyzowany imbir.

**3.** Masę przekładamy do wyłożonych bibułkami foremek lub też foremek silikonowych.

**4.** Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni 30 – 35 minut lub gdy patyczek włożony w sam środek babeczki będzie suchy.

**5.** Sok z cytryny, cukier puder i barwnik mieszamy trzepaczką na jednolitą w miarę gęstą masę. Polewamy wystudzone muffinki i dekorujemy.

