Маффины с яблоком и корицей

На 100 грамм:
Калорийность: **239.26 ккал.**
Белки: **4.44 г.**
Жиры: **11.16 г.**
Углеводы: **29.53 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/maffiny-s-yablokom-i-koricej/

Простые в приготовлении яблочные маффины - залог отличного начала дня. Порадуйте себя и свою семью, сделав такую ароматную выпечку на завтрак.

Ингредиенты:
- яблоко среднее 2 шт
- мука 200 г
- разрыхлитель 1 пакетик
- корица в порошке 2 ч. л
- сахар 100 г
- масло сливочное 100 г
- яйцо куриное 2 шт
- молоко 100 мл

Приготовление:
Очистить яблоки и нарезать небольшими кубиками, удалив сердцевину.
Растопить сливочное масло и смешать его с сахаром. Добавить яйца и взбить.
Отдельно смешать муку, разрыхлитель и корицу. Постепенно высыпать смесь сухих ингредиентов в приготовленную ранее массу, продолжая взбивать.
Затем постепенно влить холодное молоко, добавить нарезанные яблоки и еще раз тщательно перемешать.
Выложить приготовленное тесто в форму для маффинов и выпекать в предварительно разогретой до 180С духовке 20 минут.