

Cynamonowe babeczki drożdżowe ze śliwką i z kruszonką

Jeszcze się może udać... Jeszcze na rynku dostać można śliwki. Połączenie ciasta drożdżowego z cynamonem i śliwką jest idealne.

F/5, 3/5s. , ekspozycja +1. Czerwona wstążeczka dla kontrastu, płócienny worek po kawie dodał ciekawej tekstury. Ciasto drożdżowe i kontrastujący kolor śliwki posypanej kruszonką. Czego chcieć więcej...



Na keksówkę ciasta lub ok. 20 muffin potrzebujesz:

- 3 szklanki mąki,
- 1/4 szklanki brązowego cukru (użyłam erytrołu),
- 25 g świeżych drożdży (12 g suchych),
- 1/2 łyżeczki soli,

- 60 g masła,
- 1/3 i 1/4 szklanki ciepłego mleka,
- 2 duże jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Dodatkowo potrzebujesz cynamonowe nadzienie:

- 1 szklanka brązowego cukru, najlepiej gruboziarnistego,
- 60 g masła,
- 2 łyżeczki cynamonu mielonego,
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Nie zapomnij o śliwkach, tyle ile chcesz, proponuję jedną śliwkę na muffinkę.

Na kruszonkę potrzebujesz:

- 4 łyżki roztopionego masła,
- pół szklanki mąki pszennej,
- 1/4 szklanki cukru (użyłam erytolu),
- szczypta soli

Z drożdży zrób rozczynek: rozpuść je w dwóch łyżkach cukru (nie dawaj zamienników cukru). Dodaj odrobinę ciepłego mleka i łyżkę mąki. Odstaw do „zabulgotania”. Kiedy drożdże zadziałają, wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i wyrób elastyczne ciasto przez około 8 minut. Kulę ciasta odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

W międzyczasie przygotuj cynamonowe nadzienie: wszystkie składniki umieść w garnuszku na małym ogniu i poczekać aż masło się rozpuści pod wpływem ciepła. Odstaw do wystygnięcia.

Przygotuj też kruszonkę: wymieszaj w miseczce palcami wszystkie składniki, tak by otrzymać kruszonkę.

Papilotkami wyłóż formę na muffiny. W każdej foremce umieść ciasta drożdżowego na 1/3 wysokości foremki. Na to połóż łyżeczkę pasty cynamonowej i na to śliwkę (bez pestki oczywiście), i na to kruszonkę. Powtarzaj do zakończenia składników. Piecz w temperaturze 175 stopni przez około 20-25 minut do suchego patyczka. Smacznego!