

### Jesienne cupcakes z musem jabłkowym i czekoladą

Na dworze jeszcze ciepło, ale ja już czuję, że Ona nadchodzi wielkimi krokami. Jest piękna, ale zaraz po niej jest Zima, której nie lubię. Nie lubię mrozów, nie lubię upałów:) W każdym razie po głowie od dłuższego czasu chodziło mi połączenie dwóch smaków: jabłuszek i czekolady. Pomyślałam sobie, że razem z piernikowym zapachem i rodzynekami musi to smakować obłędnie. I tak też było.



**Składniki na około 10 babeczek:**

- 200 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- łyżeczka przyprawy do piernika (ja dałam dwie)

- 100 g masła
- 3/4 szklanki cukru (u mnie fruktoza)
- szklanka mleka
- 2 jajka

#### **Składniki na mus jabłkowy:**

- 4 jabłuszka obrane i wypestkowane
- garść rodzynek
- dodatkowo czekolada połamana w kostki

#### **Przygotowanie babeczek**

1. Standardowo: suche i mokre składniki wymieszać oddzielnie. Potem stopniowo łączyć.

#### **Przygotowanie musu i babeczek**

1. Jabłka pokroić w ósemki, włożyć do małego rondelka z odrobiną wody i rodzynkami.
2. Na małym ogniu gotować do zmięknienia.
3. Wyłożyć formę papilotkami.
4. Do papilotek nałożyć po łyżce ciasta. Na to położyć mus jabłkowy i kostkę czekolady. Przykryć ciastem do 3/4 wysokości foremki.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) na około 20-25 minut.
6. Smacznego!