**MUFFINKI OWSIANO-JABŁKOWE**

**SKŁADNIKI:**

* 6 JAJEK
* ½ SZKLANKI CUKRU
* 2 SZKLANKI MĄKI
* 1 SZKLANKA PŁATKÓW OWSIANYCH
* ½ SZKLANKI OLEJU
* 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA
* 1 ŁYŻECZKA CYNAMONU
* 5 JABŁEK

**WYKONANIE:**

JAJKA UBIĆ Z CUKREM. DODAĆ POZOSTAŁE SKŁADNIKI I RAZEM ZMIKSOWAĆ.
JABŁKA OBRAĆ I POKROIĆ W DROBNĄ KOSTKĘ. WYMIESZAĆ DOKŁADNIE. NAKŁADAĆ DO FOREMEK. PIEC W TEMPERATURZE 180\*C OKOŁO 30 MINUT. PO WYJĘCIU POSYPAĆ CUKREM PUDREM.