

Pierniczkowe Gingerbread Version)

muffinki/ muffins (Eng.

Kochani,

Mam dla Was kolejny świąteczny przepis. Tym razem coś korzennego, w deseń pierniczków tylko trochę w innej postaci!

Są to przepyszne pierniczkowe muffinki. Pyszne zaraz po upieczeniu, ale i na drugi czy nawet trzeci dzień. Chrupiące na wierzchu i wilgotne w środku. Super towarzystwo do kawy jako mała przekąska na stole wigilijnym. Mam nadzieję, że wykorzystacie. Możecie również bawić się dodatkami, mogą to być orzechy, migdały, rodzynki, żurawina, słonecznik, albo wszystko razem! I jeszcze raz bardzo Was proszę o podsyłanie mi zdjęć na maila: martyna.mierzwa95@gmail.com ze zdjęciami jak pieczecie, jak wyglądają Wasze dania! Jestem bardzo bardzo ciekawa!

My dearest readers,

I have another christmas recipe for you all. This time it's going to be something very similar in taste to the gingerbread cookies, just with a different texture. I am talking about gingerbread muffins! They are not only delicious right after coming out of the oven, but will also be just as delicious after a day or two. The crunchy top goes perfect with the moist inside. Gingerbread muffins are great company to go along with a hot cup of coffee by the Christmas Eve table. I hope that you all will have the chance to use it! What's more... is that you can play with the additional ingredients, you may use almonds, nuts, raisins, dried cranberries, or sunflower seeds, or even all together at once if you like. And again, I beg of all of you to send me pictures of you baking, and pictures of your baking creations to my email:

martyna.mierzwa95@gmail.com

I am enormously curious to see how it turns out for all of y'all.

PIERNICZKOWE MUFFINKI / GINGERBREAD MUFFINS

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki:

1,5 łyżki przyprawy do piernika
1/2 szklanki orzechów włoskich (pokrojonych w małe kawałki)
3/4 szklanki cukru
2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 kostki roztopionego masła
1 szklanka mleka
2 jajka
1 łyżka płynnego miodu (nie ma na zdjęciu)

Ingredients:

1.5 tablespoons of gingerbread mix
1/2 cup of walnuts (crushed and ground into small pieces)
3/4 cup of sugar
2 cups of flour
2 teaspoons of baking powder
100 g of melted butter
1 cup of milk
2 eggs
1 tablespoon of honey (not shown in picture)



Zaczynamy:

Suche składniki oprócz orzechów mieszamy razem.

Let's Begin:

Start mixing all of the dry ingredients together with the exception of the walnuts.



W osobnej misce mieszamy razem jajka, roztopione masło, miód oraz mleko.

In a separate bowl, mix together the eggs, melted butter, honey, and milk.



Do mieszanki suchej wlewamy połączone wcześniej mokre składniki i mieszamy zwykłą łyżką. Nie martwimy się o gródki, w niczym nie przeszkadzają, a nawet pomogą. Następnie dodajemy pokrojone orzechy i ponownie mieszamy.

Pour the wet ingredient mix into the bowl holding the dry ingredient mix and continue mixing using a normal spoon. Don't worry about grainy texture or the mix being smooth, it shouldn't hinder the end result, and even more, it should help during the baking process. Next we add the crushed/ground/cut up walnuts into the mix and continue mixing with the same spoon.



Do papilotek wlewamy gotową masę do 3/4 wysokości i pieczemy muffinki w nagrzanym piekarniku do 190°C przez około 20 minut.

Now pour the ready and thoroughly mixed cream into the muffin paper liners, filling the up to 3/4ths of the volume of each one. Then place the muffin tray into a 190°C pre-heated oven and bake for about 20 minutes.



SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!

