

Bardzo lubię dynie ze względu na ich wygląd, kolor i te wszystkie krągłości ... no i za to, że kojarzą mi się z jesienią, a ja jak wiecie uwielbiam jesień... :) Oczywiście dynie są też bardzo smaczne i mają wiele zastosowań w kuchni, ale jak dla mnie są przede wszystkim piękne! :) Ostatnio zagnieździło mi się w głowie sporo dyń... :) z materiału, ze starych (pomarańczowych) skarpetek, z flicu, ze sznurka, no i z marcepanu... te marcepanowe udało mi się przynajmniej skończyć, bo wszystkie pozostałe jak na razie dołączyły do klubu "dzieł niedokończonych"... z braku jakiegoś bardzo potrzebnego elementu (pomarańczowy filc!) albo z powodu ciągłego braku czasu...



Ale przejdźmy do rzeczy: muffiny z dynią. Zamiar był następujący: wykorzystać chociaż kawałek prawie czterokilowej dyni, którą kupiłam ostatnio, wykorzystać marcepanowe mini dynie i zjeść coś słodkiego udając, że wcale słodkie ani kaloryczne nie jest, bo w końcu mamy mąkę razową, zamiast masła używamy oleju (tego zdrowego :)), zamiast białego cukru mamy cukier trzcinowy no i oczywiście jest dynia... Samo zdrowie! Na dodatek ograniczyliśmy "szkody" zastępując część śmietany serkiem... czy może być lepiej!?... :)

SKŁADNIKI na 12 muffinów:

200 g mąki tortowej
80 g di mąki razowej
200 g mięszu z dyni
1 jajko
70 g cukru trzcinowego
1 łyżka proszku do pieczenia
60 g oleju (albo masła)
150 ml mleka
1 łyżeczka imbiru w proszku (opcjonalnie)

Dynię obrać, pokroić na kawałki, podlać woda (ok. 100 ml) i zagotować aż będzie miękka. Można też zawinąć dynię w folię aluminiową i upiec w piekarniku bez dodawania wody. Odcedzić ugotowaną dynię i rozgnieść widelcem albo zmiksować.

Przesciać mąki i wymieszać je z pozostałymi suchymi składnikami (cukier, proszek do pieczenia, imbir). Dodać miąższ z dyni, jajko i olej (lub roztopione masło) i wymieszać. Dodawać powoli mleko ciągle mieszając. Mleko dodaje na koniec, żeby móc lepiej kontrolować gęstość ciasta, która zależy od konsystencji dyni. Jeżeli miąższ z dyni jest bardziej wodnisty, można dodać mniej mleka. Generalnie ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.



Włóżyc papierowe foremki na muffinki do metalowej albo silikonowej formy i napełnić foremki ciastem. Z reguły powinno się napełniać tylko $\frac{3}{4}$ foremki, ale ja napełniłam je po brzegi, bo chciałam, żeby muffiny były wyższe. Piec przez ok. 25 minut w temperaturze 180°C.

SKŁADNIKI na dekorację:

125 ml świeżej śmietanki 30% (powinna być dobrze schłodzona)

125 g serka Philadelphia

1 łyżka cukru pudru

marcepanowe dynie

Ubić śmietanę z łyżką cukru pudru, dodać serek Philadelphia i dobrze wymieszać. Udekorować muffiny kremem za pomocą szprycy lub rękawa cukierniczego i na koniec ozdobić marcepanowymi dyniami. Dynie przygotowałam wcześniej według tego [tutoriala](#). Nie mam foremek do liści, więc wycięłam je za pomocą noża i "odcisnęłam" żyłki liścia wykałaczką. Na koniec spryskałam dynie żelem cukiernicznym w sprayu. [Tutaj](#) znajdziecie przepis na marcepan.



A to moje marcepanowe mini dynie:



Ten przepis bierze udział w konkursie:

