**Mufinki z jabłkami w kakaowym cieście (z karmelem)**

- 6 średniej wielkości jabłek
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody, 2 łyżki stołowe kakao
- ½ szklanki oleju, 2 jaja, ½ łyżeczki proszku
- ½ szklanki orzechów włoskich

Umyte jabłka obierz, usuń gniazda nasienne, pokrój w kostkę 1x1 cm. Wsyp do miski, zasyp szklanką cukru i cukrem waniliowym. Przykryj miskę. Wstrząśnij nią i odstaw na 30 min. Wymieszaj mąkę z sodą, proszkiem, kakao. Wsyp do jabłek, lekko wy,oeszaj, wlej olej i wymieszaj trzepaczką, by powstała gładka kakaowa masa. Wbij 2 jajka, wsyp posiekane orzechy i jeszcze raz wymieszaj. Wlewaj 2/3 foremek do mufinek. Piecz w temp. 180 °C do suchego patyczka.

Karmel z miodem: (posypać na koniec posiekanymi orzechami)

- 250 g cukru, szczypta soli
- 60 ml wody, orzechy włoskie- 150 g
- 1 łyżka stołowa miodu
- 60 g śmietany 30%
- 1 łyżka stołowa śmietany 12%
- 2 łyżki masła

Cukier wsypać na patelnię. Dolać 60 ml wody i dodać miód oraz szczyptę soli. Podgrzewać na dużym ogniu, nie mieszając. Gdy cukier zacznie się karmelizować i będzie miał jasnozłotą barwę, patelnię zdjąć z ognia i do karmelu dodać śmietankę i śmietanę, masło, mieszając letnią polewą pokryć mufinki, posypać rozdrobnionymi orzechami. (K\_)
