

## Duh, Apple Cinammon Muffins Bikin Lapar



Saat menengok ke luar jendela tampak hujan begitu deras. Sementara Anda dan keluarga sedang liburan di rumah. Tanpa aktivitas yang menyenangkan, terkurung di dalam rumah saat hujan menjadi hal yang sangat membosankan. Hanya melihat televisi sambil menarik selimut tebal. Meskipun malas-malasan ini juga menyenangkan, tetapi hal itu tak bisa memberikan kesan dalam liburan keluarga.

Daripada membiarkan si kecil lesu di rumah saja, yuk ajak dia membuat camilan lezat *apple cinnamon muffins* bersama. Sebelum itu, simak dulu ulasan lengkapnya ya.

Untuk membuat hidangan istimewa ini, siapkan 100 gram mentega, 125 gram gula halus, 1 butir telur, 1 kuning telur dan 100 gram tepung terigu. Selain itu, Anda juga perlu menyiapkan juga 75 gram **Nestlé DANCOW Full Cream**, 125 mL air serta 50 gram **Nestlé KOKO KRUNCH**. Ini untuk adonan kuenya saja.

Sementara isiannya bisa dibuat dengan menyiapkan 2 buah apel. Kupas dan potong bentuk dadu kecil-kecil. Siapkan juga 1 sendok teh mentega, 50 gram gula pasir, 1 sendok makan jeruk lemon dan  $\frac{1}{4}$  sendok teh bubuk kayu manis.

Jika sudah siap semua bahan-bahannya, mulai dengan memanaskan mentega. Masukkan potongan apel, gula pasir, air jeruk lemon dan bubuk kayu manis. Masak hingga layu, kemudian angkat. Biarkan olahan ini dingin terlebih dulu.

Memasuki tahapan penyajian, larutkan **Nestlé DANCOW Full Cream** dengan air,

sisihkan. Kocok mentega dan gula halus sampai lembut. Masukkan kuning telur dan telur satu per satu dan lanjutkan mengocoknya sampai tercampur rata. Selanjutnya, masukkan tepung terigu dan larutan **Nestlé DANCOW Full Cream** secara bergantian. Aduk sampai rata.

Tambahkan isian apel dan **Nestlé KOKO KRUNCH**, aduk kembali hingga rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang *muffin* yang telah diberi paper cup. Panggang dalam oven dengan suhu 180 derajat selama 45 menit. Angkat dan sajikan.

Resep ini bisa disajikan untuk 12 orang. Adapun informasi nilai gizinya, total ada 206,30 kilo kalori atau kkal. *Muffin* juga mengandung protein sebanyak 2,20 gram, lemak 10,40 gram dan karbohidrat sebanyak 28,20 gram. Tunggu apa lagi, langsung ajak si kecil untuk membuatnya ya.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/duh-apple-cinammon-muffins-bikin-lapar.html>