

Pečené minišišky s jablkami

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru rozohrejeme na 160 °C a jemnou vrstvou oleja vymastíme formu na minišišky (ak nemáme, môžeme použiť aj formu na minimuffiny a pod.). V mise zmiešame jablká, vajcia, smotanu, olej a vanilku. V druhej mise miešame suché prísady (zmes Promix BETA, cukor, kypriaci prášok, soľ a škoricu). Suchú zmes postupne primiešavame do jablčnej zmesi, ale dávame pozor, aby sme ich nepremiešali. Stačí miešať len toľko, aby sa jednotlivé zložky spojili.

Zmes naplníme do zdobiaceho vrecúška a nanesieme do formy. Pečieme asi 14 minút, kým nebudú šišky na povrchu pružné. Necháme ešte 5 minút vo forme. Hotové šišky polejeme polevou.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 230 g
- **Jablká červená** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 60 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 10 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

