Dýňové muffiny

Počet porcí: 12
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme 4 vejce s cukrem (300 g), olejem a vnitřkem vanilkového lusku (ten nožem rozpůlíme a seškrábneme vnitřek lusku špičkou nože) v jednotnou směs.

V druhé míse smícháme celozrnnou mouku, 2 lžičky jedlé sody, 2 lžičky prášku do pečiva, 2 lžičky skořice a špetku soli. Sypkou směs pomalu přidáváme do tekuté a opět promícháme. Na závěr přidáme najemno nastrouhanou dýni a nahrubo nadrcené ořechy. Troubu předehřejeme na 180°C, plníme formičky na muffiny asi do 2/3 a pečeme dozlatova. Ke konci pečení je kontrolujeme, např. dřevěnou špejlí. Necháme pořádně vychladnout.

Připravíme si krém (500 g tvarohu, 2,5 lžíce moučkového cukru, 2 lžíce másla, šťáva z půlky limetky, potravinářské barvivo), kterým spojujeme vždy dva muffiny. Dozdobíme například kousky čokolády, želé nebo čokoládovými tyčinkami, aby vznikly legrační halloweenské "dýňové" příšerky.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 450 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Limetky** - 20 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 120 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 25 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Olej slunečnicový** - 220 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 500 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 10 g
- **Jedlá soda 15 g** - 10 g
- **Pohanková mouka hladká PROBIO 500 g** - 280 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE