

Pečené minišišky s jablky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozejdeme na 160°C a jemnou vrstvou oleje vytřeme formu na mini koblihy (pokud nemáme, můžeme použít i formu na mini muffiny apod.).

V míse smícháme jablka, vejce, smetanu, olej a vanilku. Ve druhé míse mícháme suché přísady (směs Promix BETA, cukr, kypřicí prášek, sůl a skořici).

Suchou směs postupně přimícháváme do jablečné směsi, ale dáváme pozor, abychom je nepřemíchali. Stačí míchat jen tolik, aby se jednotlivé složky spojily.

Směs naplníme do zdobícího sáčku a nanese do formy. Pečeme asi 14 minut, dokud jsou koblihy na povrchu pružné. Necháme ještě 5 minut ve formě.

Hotové šišky polijeme polevou.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 60 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Beta 1000 g** - 230 g
- **Jablka červená** - 250 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 10 g
- **Čokoláda mléčná 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

