

Mrkvové muffiny se šlehačkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°. V jedné míse smícháme suché přísady (230 g mouky, 3 ČL sody, vanilkový cukr, 2 ČL prášku do pečiva, cukry a 1/2 ČL soli). V druhé misce smícháme najemno nastrouhanou mrkev, ovesné vločky, rozinky, brusinky) a tekuté přísady (4 vejce, olej, 3 balení smetany, 2 PL medu) a tyto ingredience rozmixujeme najemno. Následně promícháme obě směsi, dokud nevznikne hladké těsto. Připravíme si formu na muffiny – do jednotlivých důlků vložíme papírové košíčky. Hotovou směs do košíčků rovnoměrně rozdělíme (těsto nalijeme těsně pod okraj). Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme zhruba 25 min do zlatova (nejlépe to poznáme pomocí špejle, pokud se těsto na špejli nelepí, muffiny jsou hotové). Na šlehačkový topping si připravíme vychlazenou smetanu, elektrický šlehač a studenou nádobu, kam nalijeme smetanu. První minutu šleháme na nižší otáčky a postupně přidáváme na intenzitě. Šleháme dál, dokud není šlehačka pevná a netvoří kopečky. Na závěr si šlehačkou naplníme cukrářský sáček a muffiny nazdobíme.

Ingredience

- **Mrkev** - 300 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 800 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Rozinky** - 80 g
- **Jedlá soda 50 g** - 18 g
- **Brusinky sušené 100 g** - 80 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 30 g
- **Olej slunečnicový** - 190 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 230 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Ovesné vločky bezlepkové PROBIO 500 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

