

Muffiny s jablky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

3 jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostky. V míse vyšleháme vajíčka se třtinovým cukrem, přepuštěným máslem a kefirovým mlékem. Následně přisypeme mouku, sůl, jedlou sodu, skořici a prášek do pečiva. Opatrně vmícháváme, dokud nevznikne hladké těsto bez žmolků. Na závěr přidáme nakrájená jablka. Těsto znovu důkladně promícháme a naplníme jím košíčky na muffiny. Pečeme 25 minut na 170 °C. Tip: ze stejného těsta můžete upéct i vynikající bábovku.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Kefírové mléko nízkotučné přírodní 1,1% 500 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Jablka červená** - 400 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soda 15 g** - 3 g

