



MUFFINY SZARLOTKOWE Z ORZECHAMI wg Nigjeli

Składniki:

- 250 g mąki *Ekstra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten* (około 1 i $\frac{2}{3}$ szklanki)
- 2 duże jajka
- 125 ml oleju (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 125 ml płynnego miodu (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 100 g cukru trzcinowego (około $\frac{1}{3}$ szklanki)
- 60 ml maślanki lub naturalnego jogurtu
- 100 g orzechów laskowych (około $\frac{3}{4}$ szklanki)
- 2 duże kwaśne jabłka
- 2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- mix przypraw: $\frac{1}{4}$ łyżeczki cynamonu, $\frac{1}{4}$ łyżeczki mielonego imbiru, $\frac{1}{4}$ łyżeczki zmielonej skórki cytrynowej, $\frac{1}{4}$ łyżeczki zmielonych goździków lub 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- szczypta soli

Wykonanie:

- orzechy laskowe posiekać, 2 łyżki posiekanych orzechów odłożyć do dekoracji muffinek
- jabłka obrać ze skórki i utrzeć na tarce, na dużych oczkach, a następnie skropić sokiem z cytryny i wymieszać z połową przypraw
- mąkę przesiać do większej miski, dodać do niej proszek do pieczenia, resztę mixu przypraw oraz szczyptę soli i odstawić
- zmiksować jajka z olejem, miodem, cukrem, maślanką i ekstraktem z wanilii
- zmiksowaną masę dodać do miski z suchymi składnikami i dokładnie wymieszać w celu połączenia składników
- na końcu orzechy oraz dodać utarte jabłka i ponownie wymieszać
- gotowym ciastem napełnić foremki do muffinek (do około $\frac{2}{3}$ wysokości), a wierzch posypać orzechami
- foremki ustawić na blaszce, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 20 - 25 minut w temperaturze 180°C