

Hruškové muffiny s ovesnými vločkami

Kategorie: Bábovky, muffiny, cupcaky, samokypřící směs bílá

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

HRUŠKOVÉ MUFFINY S OVESNÝMI VLOČKAMI

(bez lepku, mléka a vajec)

Bezlepkové pečivo obvykle velmi rychle stárne a na včerejším si už tolik nepochutnáte. Osvědčilo se mi do muffinů a litých buchet přidávat velké množství najemno nastrohaného ovoce nebo zeleniny. Pečivo je pak vláčné, netvrdne a neosychá tak rychle.

Přísady:

350 g najemno nastrohaných hrušek (3 menší nebo 2 velké hrušky)

100 g bezlepkových ovesných vloček

100 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku

50 g oleje

30 g cukru nebo rozinek

1/2 lžičky mleté skořice

Postup:

Hrušky oloupeme, nastroháme do mísy a smícháme s ostatními surovinami.

Pečeme na 180 °C alespoň 45 minut.

Nelekněte se, že muffiny ve formě téměř nenabydou. Nečekejte nadýchané suché piškotové těsto, ale hutnější a vláčné muffiny vonící po skořici.

Jsou výborné i uleželé na druhý den.

Za recept děkujeme paní Janě Ligurské.