

Przepis na bezglutenowe muffinki z truskawkami i kruszonką



Składniki:

Składniki na bezglutenowe muffinki:

Proporcje składników obliczone są na ok. 11 sztuk.

Ciasto:

- ☐ Mąka bezglutenowa (np. Extra uniwersalna mieszanka bezglutenowa) - 100 g
- ☐ Mąka owsiana BEZGLUTEN - 50 g
- ☐ Jajka - 4 szt.
- ☐ Cukier lub ksylitol - 80 g
- ☐ Truskawki - ok. 4 duże szt.

Kruszonka:

- ☐ Cukier - 40 g

- ☐ Mąka bezglutenowa - 40 g

- ☐ Masło - 20 g

Przygotowanie

Zacznijmy od ciasta. Na początek będziesz potrzebować miksera. Za jego pomocą utrzyj żółtka wraz z cukrem. Do gotowej masy powoli dodawaj przesianą mąkę, cały czas miksując.

W osobnym naczyniu ubij białka na sztywno. Dodaj je do wcześniej przygotowanej masy i delikatnie wymieszaj łyżką. Mieszaj aż do uzyskania jednolitej masy.

Tak powstałe ciasto możesz przelać do wcześniej przygotowanych foremek. Doskonale sprawdzają się foremki silikonowe.

Zanim dodasz owoce, przygotuj kruszonkę. Wszystkie składniki, czyli mąkę, masło i cukier wymieszaj i ulep z nich jednolitą kulkę.

Teraz zajmijmy się owocami. Truskawki pokrój na mniejsze części i dodaj do każdej muffinki. Z wierzchu posyp je kruszonką i jak najszybciej włóż do piekarnika, aby kruszonka zachowała swój kształt.

Muffinki piecz w temperaturze 180°C przez 20-25 min. Po tym czasie wyjmij je z piekarnika i odstaw do wystygnięcia.

Jak widzisz, przepis jest banalnie prosty i szybki. Możesz go wykorzystać, gdy mają zjawić się niezapowiedziani goście. Dzięki temu do kawy podasz pyszny deser.