

Bezglutenowe muffiny

data aktualizacji: 2019.10.04 autor: Redakcja



Składniki (na ok. 10 muffinek):

- 400-450 g mąki kukurydzianej
- 250 ml mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 100 g cukru pudru
- 90 g miękkiego masła
- 2 jajka plus żółtko do smarowania
- łyżeczka soli

Dodatkowo:

- żółtko do posmarowania muffinek

Przygotowanie:

Mleko delikatnie podgrzać. Do miseczki odlać trochę mleka, wkruszyć drożdże, dodać łyżkę cukru

puddingu. Odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut.

Mąkę przesiać do dużej miski, dodać sól. Wymieszać.

Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z odrobiną soli i resztą cukru pudru. Dodać miękkie masło i utrzeć na jednolitą masę. Dodać przesianą mąkę i rozczyn drożdżowy, zagnieść. Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać do ciasta. Miskę z zagniecionym ciastem przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na minimum godzinę – ciasto powinno wyraźnie zwiększyć objętość.

Uwaga! Ciasto kukurydziane jest rzadsze niż ciasto z mąki pszennej.

Do silikonowych foremek na muffinki (lub metalowych, wysmarowanych masłem) nałożyć porcje ciasta. Odłożyć do wyrośnięcia na 30 minut.

Piekarnik rozgrzać do 180°C. Muffiny posmarować przed pieczeniem roztrzepanym żółtkiem. Piec 25-30 minut.

Babeczki pasują do dodatków zarówno słodkich, jak i wytrawnych.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33446-bezglutenowe-muffiny>