



Muffinki malinowo-pistacjowe

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

40 min

12 porcji

Składniki:

białka z jaj - 5 szt.

masło - 120 g

migdały mielone (mąka migdałowa) - 70 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

mąka ryżowa - 100 g

wanilia bourbon mielona - 1/2 łyżeczka

ksylitol (lub erytrytol) - 80-100 g
pistacje - 3 łyżka

maliny - 200 g

cukier puder - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik do 170°C. Formę do muffinek wyłożyć papierowymi papilotkami (12 sztuk). Białka ubić na sztywno. Masło rozpuścić i odstawić do ostudzenia. Pistacje, rozdrobnić za pomocą blendera lub drobno posiekać.

Do misy robota wsypać mąkę migdałową, mąkę ryżową, proszek do pieczenia, ksylitol, wanilię i wymieszać. Dodać roztopione masło i białka, wymieszać delikatnie. Ciasto wlać do przygotowanych foremek na muffinki.

KROK 2: Posypać malinami i pokruszonymi pistacjami.

KROK 3: Piec 20-25 minut (170°C).

KROK 4: Pozostawić muffinki malinowo-pistacjowe do ostygnięcia na metalowej kratce. Posypać cukrem pudrem.

KROK 5: Podawać jako deser do kawy lub herbaty.