Muffinki migdałowe z żurawiną (bezglutenowe)

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min

10 porcji

Składniki:

- migdały (zmielone) - 100 g
- masa marcepanowa - 100 g
- mąka ryżowa biała - 100 g
- mąka ziemniaczana - 50 g
- proszek do pieczenia - 1 1/2 łyżeczka
- jaja - 3 szt.
- masło (miękkie) - 130 g
- cukier - 2/3 szklanka
- ekstrakt migdałowy naturalny - 1/2 łyżeczka
- żurawina suszona niesłodzona - - garść
- do polania polewa z białej czekolady - - trochę
- do dekoracji: pokruszona żurawina, suszone kwiaty - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło utrzeć z cukrem na jednolitą, puszystą masę. Do masy dodać jajka, po jednym za każdym razem miksując. Mąki przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia, dodać do masy i wymieszać. Dodać aromat migdałowy, zmielone migdały i masę marcepanową (startą na drobnej tarce), ponownie wymieszać.

KROK 2: Ciasto nakładać łyżką do papilotek na muffiny (po 1 łyżce), do każdej włożyć po kilka suszonych żurawin (niesłodzonych).

KROK 3: Żurawinę przykryć odrobiną ciasta. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni.

KROK 4: Piec około 25-30 minut.

KROK 5: Odstawić do ostudzenia.

KROK 6: Polać polewą z białej czekolady rozpuszczonej z odrobiną śmietanki w kąpieli

wodnej. Udekorować pokruszoną żurawiną, płatkami migdałowymi i kwiatami jadalnymi.