




## Muffinki z topinamburem i marchewką


 Nikita

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 12 porcji

### Składniki:

marchewka - 100 g

topinambur - 100 g

pomarańcza - 1/2 szt.

płatki migdałowe (do posypania) - 30 g

mąka owsiana bezglutenowa - 50 g

proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka

jaja małe - 3 szt.

cukier trzcinowy - 100 g

mąka migdałowa - 100 g

sól - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Topinambur i marchewkę obrać i zetrzeć na drobnej tarce (najlepiej za pomocą robota kuchennego). Pomarańczę wyszorować, zetrzeć skórkę z 1/2 pomarańczy, a następnie ją wycisnąć.

Rozdzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę, odstawić.

Żółtka ubić z cukrem i szczyptą soli (około 5 minut). Stopniowo dodawać do żółtek mąkę migdałową, sok pomarańczowy, skórkę pomarańczową, topinambur i marchewkę.

Następnie dodać mąkę owsianą wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać stopniowo ubite białka i delikatnie wymieszać.

**KROK 2:** Przygotować 12 foremek na muffinki, wyłożyć je papierowymi papilotkami, równomiernie rozprowadzić ciasto. Na wierzchu posypać płatkami migdałowymi.

**KROK 3:** Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C (z termoobiegiem). Piec 20 minut.

**KROK 4:** Odstawić do ostygnięcia.