

Mrkvové muffiny s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Suroviny na těsto:

- 3 vejce
- 200 g jemného třtinového cukru
- 150 ml rostlinného oleje
- 300 g mrkve nastrouhané najemno
- 100 g mletých mandlí
- 120 g ananasu nakrájeného nadrobno (čerstvého nebo z konzervy)
- 200 g hladké mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička jedlé sody
- 1/2 lžičky skořice
- špetka soli

Přísady:

- 180 g pomazánky Nutella® (15 g na 1 porci)

KROKY

- 1** | Vejce o pokojové teplotě ušleháme, až zdvojnásobí svůj objem. Přidáme jemný třtinový cukr a šleháme, dokud nebude hmota hladká a nadýchaná. Stále šleháme při vysokých otáčkách a plynulým, tenoučkým proudem přidáváme olej.
Přidáme mrkev, ananas, mandle a opatrně promícháme. Troubu rozejdeme na 150 °C.
-
- 2** | Do menší mísy prosejeme mouku, přidáme prášek do pečiva, sodu, skořici, sůl a zamícháme. Přesypeme do mísy s mrkví a všechny ingredience opatrně spojíme.
Těstem naplníme košíčky vložené do formy na muffiny. Pečeme asi 40 minut nebo až špejle zapíchnutá do muffinu vyjde ven suchá.
-
- 3** | Pomazánku Nutella® (15 g na 1 muffin) dáme do cukrářské zdobičky se středně širokou koncovkou, část pomazánky vstříkneme dovnitř vychladlých muffinů a částí ozdobíme jejich povrch.