

Muffins s bundevom i narandžom



Potrebni sastojci:

Muffins:

- 250 g mekog pšeničnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 160 g šećera u prahu
- 1/2 kašičice začina za medenjake
- 100g posnog margarina (ako ne pravite posne onda svakako koristite maslac)
- 250 g pirea od kuvane ili pečene tikve (ja sam koristila pire kuvane tikve)
- sok i naribana korica 1 veće narandže

Mrvičasti sloj:

- 3 kašike smjese za mafine
- 40 g sitnijih ovsenih pahuljica
- 40 g krupno sjeckanog lješnjaka
- 30 g sjeckane kvalitetne posne tamne čokolade (po mogućnosti sa kandiranom narandžom)

Izrada:

U odgovarajućoj posudi izmiksati margarin sobne temperature, pire od bundeve šećer u prahu, začina za medenjake i naribanu koricu narandže (ja naribanu koricu sameljem u el.mlinčiću zajedno sa šećerom). Miksati prvo najmanjom brzinom a zatim pojačati. U tu smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo te dodati i cijeđeni sok jedne veće narandže.

Od gustine bundevinog pirea zavisi i gustina smjese, kod mene je bio rijedi pire tikve, bila je jako slatka i ukusna tako da sam mogla staviti i manje šećera, a vi šećer dozirajte prema vašem ukusu. Ako vam smjesa bude pregusta, dodajte par kašika vode ili sojinog mlijeka.

Od ove smjese odvojiti 3 kašike u posebnu posudicu i dodati ovsene pahuljice, krupno sjeckan lješnjak i čokoladu. Smjesu promiješati i staviti u zamrzivač na 15-ak min, taman dok se rerna ne zagrije na 180 stepeni i dok pripremite kalup sa korpicama.

U pripremljen kalup za mafine sipajte smjesu u papirne korpice do 2/3 visine. Rashlađenu mrvičastu smjesu rasporedite po površini svakog mafina i pecite 25-30 minuta na 180 st ili u zavisnosti od jačine rerne nešto kraće.

Mrvičasta smjesa je ljepljivija od mrvica za crumble ali je podjednako ukusna, vi možete napraviti mrvice kao i za klasičan crumble, ja sam ovaj put ovako.

Prijatno!