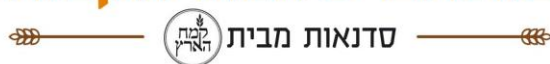


מתחם טחנת הקמח



מאפינס ללא גלוטן - מולינו ורוד

כ-12 יח'

רכיבים:

250 גר' תערובת מולינו- אריזה ורודה (חצי חבילה)

100 גר' שמן (חצי כוס)

2 ביצים (כ-100 גרם)

1.5 שקיות אבקת אפיה (16 גרם)

120 גר' סוכר (כ-3/4 כוס)

250 מ"ל מים/חלב/חלב צמחי

*אם מעדיפים מאפינס שוקולד: מוסיפים 30 גרם קקאו+25 מ"ל נוזל.

ניתן להוסיף לבלילה 150 גרם (כ-3/4 כוס) אוכמניות קצוצות/שוקולד צ'יפס, אגוזים וכו'

הוראות הכנה:

1. אל מיקסר/קערת ערבוב ידני מכניסים: ביצים, שמן, חלב ומערבבים היטב. בהדרגה מוסיפים סוכר ומנפים פנימה את היבשים.

2. מערבבים עד שנוצרת בלילה אחידה וחלקה.

3. מעבירים לתבניות מתאימות לאפייה.

4. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, 15-20 דק' עד שקיסם שננעץ יוצא יבש.

המלצה: ניתן גם להכין תערובת אחת לבנה ושניה עם קקאו ולהכין מהן מאפינס שיש.

*זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים

בתיאבון!