

MUFFINI OD BUNDEVE S BIJELOM GLAZUROM

Za muffine:

400 g butternut bundeve
175 g šećera
4 jaja
prstohvat soli
300 g brašna
1 prašak za pecivo
100 g mljevenih oraha
1 žličica mljevenog cimeta
175 ml maslinovog ulja

Za glazuru:

140 ml kiselog vrhnja
naribana korica i sok 1 limuna
50 g šećera u prahu

Za posip:

mljevene bučine sjemenke

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Kalup za muffine obložite papirnatim košaricama za muffine.

Bundevu izmiksajte u multipraktiku.

Dodajte šećer, jaja, prstohvat sol, brašno, prašak za pecivo, orahe, mljeveni cimet i maslinovo ulje, pa sve miksajte dok ne dobijete glatku smjesu.

Rasporedite smjesu u pripremljeni lim za muffine.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta (napravite test čačkalicom).

Ohladite.

Za glazuru izmiješajte kiselo vrhnje, šećer u prahu te sok i naribanu koricu limuna.

Glazirajte ohlađene muffine pa ih posipajte mljevenim bučnim sjemenkama.