



GLUTENFRIA MUFFINS MED SAFFRANSTOPPING

Dessa ljuvligt goda minimuffins med saffranstopping är en fröjd för både ögat och smaklökarna. Dessutom är de helt glutenfria!

Ingredienser till 16 st minimuffins:

- 12 st färskas dadlar utan kärnor
- 3 st ägg
- 1,1 dl mandelmjöl
- 3 msk kokosolja
- 1 msk agavesirap
- 1 tsk vaniljsocker
- ¾ tsk bakpulver
- 48 st vitchokladknappar

Ingredienser till frosting

- 12 st färskas dadlar
- 2 dl kokosgrädde
- 1 påse saffran (0,5g)
- 30 gram hackad vit choklad

Gör så här:

1. Mixa dadlarna tillsammans med äggen med en stavmixer.
2. Blanda vaniljsocker, mandelmjöl och bakpulver i en separat skål.
3. Smält sedan kokosoljan.
4. Häll i de torra ingredienserna i dadelsmeten. Tillsätt sedan den smälta kokosoljan samt agavesirap. Vispa till en slät och fluffig smet.
5. Häll smeten i små formar till drygt hälften. Lägg i 4 st vitchokladknappar i varje form.
6. Grädda på 175 grader i 16 minuter. Passa noga då de kan bli torra om de får stå för länge. Testa gärna genom att trycka i en tandpetare efter ca 10 minuter. Om tandpetaren blir lite kladdig får du riktigt saftiga muffins.

Frosting:

1. Blötlägg dadlarna i varmt vatten i ca 15-20 min. Skala och mixa dadlarna med kokosgrädde med en stavmixer.
2. Smält chokladen i ett vattenbad och tillsätt saffran så att saffranet löser upp sig i chokladen.
3. Blanda ihop chokladen med dadelsmeten och häll i en spritspåse. Låt den stå i kylan någon timme så den stelnar till lite. Spritsa sedan på muffinsen.

Förvara muffinsen i kylan.