



## Muffini s jabukama i zobi

Započni svoj dan sa zobastično ukusnim muffinima s jabukama i Alpro napitkom od badema

### Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180°C.
2. Poprskajte tavu za muffine bademovim uljem za kuhanje. U srednje velikoj zdjeli pomiješajte skupa umak od jabuka, Alpro napitak od badema, jabučni ocat, rastopljeno kokosovo ulje i jaja dok se sve dovoljno ne pomiješa. Dodajte i promiješajte ostale suhe sastojke (zobene pahuljice, orahe, prašak za pecivo, cimet i sol).
3. Onda, narežite jabuku na komade i promiješajte u ostatak smjese. Miješajte s žlicom dok se svi sastojci dobro ne spoje. Napunite svoje kalupe za muffine. Nakon toga pospite zobene pahuljice i sjeckane orahe na vrh tijesta.
4. Pecite na 25-30 minuta, ili provjerite je li gotovo tako da gurnete čačalicu u muffin pa izvučete van. Ako je čačalica čista, onda je muffin dobro pečen. Pustite da se ohlade na 10 minuta. Uživajte.



4 porcija



35min



### Sastojci

- 150 ml Alpro Napitka od badema
- 1 jabuka
- 125g umaka od jabuka
- 2 jaja
- 250g zobenih pahuljica
- 70g nasjeckanih oraaha
- 2 žlice praška za pecivo
- 1 žlica mljevenog cimeta
- 3 žlice kokosovog ili kikiriki ulja
- 1 žlica jabučnog octa
- 1/2 žlice soli
- Posip:
- 4 žlice zobenih pahuljica
- 3 žlice nasjeckanih oraaha