ДЕСЕРТ

Меки курабийки с круша и канела



Меки курабийки с настъргана круша и канела - топли, ароматни и без грам добавена захар. Крушата носи фибри и витамин C; подходящи за деца над 10 месеца.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 18 мин **Общо:** 33 мин **Порции:** 4
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен, Ядки

Съставки

- 1 зряла круша (обелена и настъргана)
- 1 яйце
- 4 с.л. пълнозърнесто брашно
- 1 с.л. кокосово масло (разтопено)
- ½ ч.л. канела
- ½ ч.л. бакпулвер

Начин на приготвяне

1. Подготовка на крушата: Обелете крушата, отстранете сърцевината и я настържете на ситно ренде. Отстранете излишната влага, като притиснете леко с кухненска хартия.
2. Смесване на тестото: В купа разбийте яйцето, добавете настърганата круша и разтопеното кокосово масло. Смесете добре.
3. Добавяне на сухите съставки: Прибавете брашното, канелата и бакпулвера. Разбъркайте до получаването на гъсто, еднородно тесто.
4. Оформяне: С мокри ръце или лъжичка оформете малки топчета и ги наредете върху тава, покрита с хартия за печене. Леко ги сплескайте.
5. Печене: Загрейте фурната до 170°C и печете 15-18 минути, докато курабийките станат златисти по ръбовете. Оставете ги да се охладят - стават по-меки и ароматни след охлаждане.
6. Сервиране: Поднесете самостоятелно или с малко кисело мляко за мазане. Децата обичат да ги хващат и хапват на малки залъчета.

Съхранение

- Съхранявайте курабийките в затворена кутия в хладилник до 3 дни.

Замразяване

- Подходящи са за замразяване - до 1 месец. Размразяват се за минути.

Съвети

- По желание: Добавете лъжичка смлени бадеми или малко ситно нарязани стафиди в тестото за допълнителен вкус и текстура.
- Меки и ароматни. Тези курабийки с круша и канела доказват, че домашните сладки могат да бъдат едновременно полезни и невероятно вкусни.
