ДЕСЕРТ

Мини бухтички с ябълка и канела



Меки мини бухтички с настъргана ябълка и канела - подходяща сладка хапка за малки ръчички, без добавена захар, само с естествената сладост на плода.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 15 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 голяма ябълка, настъргана
- 1 ч.ч. брашно от спелта
- 1 яйце
- 100 мл. прясно мляко
- 2 с.л. краве масло, разтопено
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. канела
- 1 с.л. краве масло за омазняване

Начин на приготвяне

1. Настържете ябълката на едро и я оставете да се отцеди леко в сито.
2. В купа разбийте яйцето с разтопеното краве масло и прясното мляко.
3. Добавете брашното, бакпулвера и канелата и разбъркайте до гладко тесто.
4. Прибавете настърганата ябълка и внимателно разбъркайте с лъжица.
5. Загрейте тиган на слаб огън и намажете леко с краве масло.
6. С лъжица оформяйте малки кръгли бухтички в тигана.
7. Печете по 2-3 минути от всяка страна до златисто и готово в средата.
8. Оставете да се охладят леко, преди да поднесете на детето.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете леко в тиган или фурна.

Замразяване

- Замразете охладените бухтички в плътно затворен плик до 1 месец.
- Размразете при стайна температура и затоплете леко преди хранене.

Съвети

- Можете да добавите 1-2 с.л. ситно нарязани стафиди за допълнителна сладост и текстура.
- Поднесете с малко кисело мляко отстрани за по-засищаща закуска.