

מאפינס גזר לפסח



רכיבים

- ביצה מופרדות
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כוס גזר מגורדים דק
- כוס שקדים טחונים דק
- כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 כוס קמח מצה

הכנה

1. חממו תנור ל-180 מעלות.
2. בקערת מיקסר הקציפו את החלבונים לקצף קשה.
3. בקערת מיקסר נוספת הקציפו את חלמוני הביצה עם הגזרים והשקדים הטחונים.
4. הוסיפו את כל שאר החומרים לתערובת החלמונים.
5. קפלו את התערובת לתוך החלבונים, והניחו בתוך תבניות מאפינס.
6. אפו כ-30 דקות.

45 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕