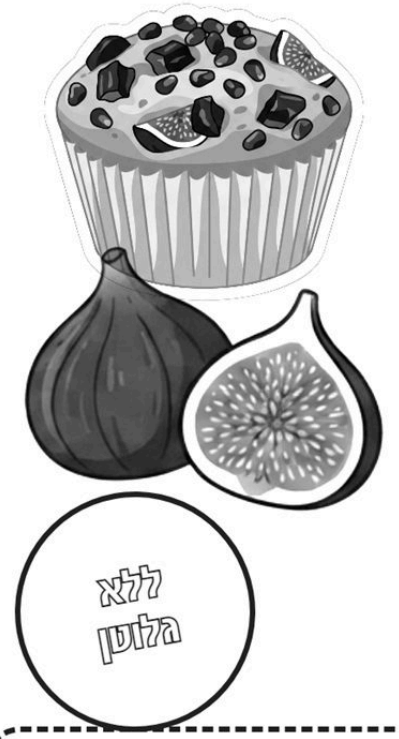
מאפינס שבעת המינים ללא גלוטן

חמשת הפירות של שבעת המינים – בלי גלוטן



מצרכים

- כוס וחצי תערובת קמח ללא גלוטן לעוגות
- 2 כפיות אבקת אפייה + חצי כפית קסנטן (אם אין בתערובת)
- כפית קינמון, קורט מלח
- 2 ביצים
- שליש כוס שמן זית
- שליש כוס סילאן (דבש תמרים)
- 3/4 כוס מיץ ענבים טבעי
- חצי כוס תמרים + חצי כוס תאנים מיובשות, קצוצים
- רבע כוס צימוקים · גרעיני רימון לקישוט

ל־12 מאפינס · בגרסה הזו מוותרים על החיטה והשעורה

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות ומרפדים תבנית מאפינס בעטרות נייר.
2. מערבבים בקערה את תערובת הקמח, אבקת האפייה, הקסנטן, הקינמון והמלח.
3. בקערה שנייה טורפים ביצים, שמן זית, סילאן ומיץ ענבים.
4. מאחדים ומערבבים בעדינות, ומקפלים פנימה תמרים, תאנים וצימוקים.
5. נותנים לבלילה לנוח 10 דקות. ממלאים עד 3/4 ומפזרים גרעיני רימון.
6. אופים 22–25 דקות, עד שקיסם יוצא נקי.

⚠️ **חשוב:** בודקים שכל המוצרים מסומנים "ללא גלוטן" – תערובת הקמח, אבקת האפייה, הקינמון, הסילאן והפירות היבשים. ובמטבח – משטח וכלים נקיים מקמח רגיל.