

Slané florentínske muffiny bez lepku

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špenátové listy a bazalku (4 PL) si nasekáme najemno a parmezán nastrúhame. Maslo si rozpustíme a ešte horúce ho vyšľaháme vo väčšej mise s mliekom a vajcami izbovej teploty. V druhej mise zmiešame suché prísady, múku, kypriaci prášok, soľ a cukor.

Potom opatrne gumenou varechou zmiešame suché prísady s vyšľahanými, kým nezískame hladké cesto. Nakoniec zapracujeme do zmesi krémový syr, jogurt, parmezán, špenát, bazalku a provensálske korenie. Košíčky na mafiny poukladáme do formy a cesto rovnomerne rozdelíme do košíčkov. Cesto je pomerne lepkavé, preto ak máte, použite na to zmrzlinovú naberačku. Mafiny pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200°C približne 20-25 minút. Po upečení necháme úplne vychladnúť.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 280 g
- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Philadelphia original 125 g** - 200 g
- **Bazalka čerstvá** - 15 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Špenátové listy** - 120 g
- **Kypriaci prášok do pečiva** - 12 g
- **Maslo** - 60 g
- **Provensálske byliny** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

