

Čučoriedkové muffiny bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Predhrejeme rúru na 210 stupňov. Vymažeme muffinovú formu. Pripravíme si posyp. V malej miske zmiešame cukor s múkou. Pridáme olej a miešame, kým ne získame pieskovú konzistenciu. Pripravíme si cesto. V malej miske zmiešame ryžovú múku, cukor, kypriaci prášok, soľ a citrónovú kôru. Opatrne vmiešame čučoriedky. V ďalšej miske zmiešame vajce, mlieko a olej. Všetko zmiešame dohromady. Naplníme muffinové košíčky do 2/3 a posypeme pripravenou mrvenicou. Pečieme 15 – 20 minút, kým okraje muffinov nezozlatnú. Pred vybratím z formy necháme 5 minút vychladnúť.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 275 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Citrónová kôra** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

