

Voňavé medové muffiny bez lepku

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suché prísady (200 g bezlepkovej múky, 45 g trstinového cukru

200 g bezlepkovej múky, 80 g pohánkovej múky, 2 ČL kypriaceho prášku, 2 ČL mletej škorice, 1 ČL mletého zázvoru, pol ČL strúhaného (mletého) muškátového orieška, 1/2 ČL mletého anízu, 1/2 ČL mletých klinčekov) preosejeme a premiešame do misky. V strede spravíme jamku a do nej nalejeme mlieko premiešané s rožšľahanými vajíčkami (2 ks). Varechou zľahka miešame, kým sa nám nevytvorí hladká zmes. Snažíme sa miešať jemne, aby sme nepremiešali zmes.

Pridáme tekutý med, ktorý sme zmiešali s trstinovým cukrom (40 g) a ešte chvíľu zľahka premiešame, aby sme všetky prísady prepojili.

Do muffinového plechu nakladáme papierové košíčky a do nich nalejeme cesto.

Pečieme v dobre rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi 20-25 minút.

Po dopečení necháme muffiny vychladnúť. Prípadne ich môžeme potrieť sirupom a vyvárať v trstinovom cukre.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 140 g
- **Muškatový orech celý** - 2 g
- **Med včelí kvetový** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 45 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Klinček celý** - 2 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 80 g
- **Zázvor mletý** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

