

Vanilkové muffiny z ryžovej múky

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru rozohrejeme na 180 stupňov a do formy na muffiny rozložíme papierové košíčky.

Cukor (100 g) a 2 vajcia vyšľaháme do nadýchanej bledej peny a potom do nej prisypeme ryžovú múku zmiešanú s kypriacim práškom a xantánovou alebo guarovou gumou (1 ČL). Pridáme soľ, zrnká z vanilkového lusku,

olej a mlieko a minútu premiešame mixérom.

Nalejeme do muffinových košíčkov a pečieme asi 25-30 minút, kým je povrch muffinov sfarbený do zlatohneda a na dotyk pružný.

Necháme úplne vychladnúť. Pred podávaním ozdobíme osladenou šľahačkou.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 160 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 120 g
- **Cukor múčka** - 12 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 120 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTŘEDNÍCTVEM

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

