

# Mafiny

**Počet porcií:** 25

**Čas prípravy:** 35 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Maslo vymiešame s cukrom, vanilkovým cukrom a soľou do peny. Potom pridáme vajcia a mlieko a dobre vymiešame. Pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva, zamiešame a nakoniec pridáme čučoriedky alebo brusnice. Papierové alebo silikónové formy naplníme cestom do polovice, poukladáme ich na plech a pečieme 20-25 minút v predhriatej rúre pri teplote 180°C.

## Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Čučoriedky** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

