Pohánkové muffiny s čučoriedkami

Počet porcií: 20
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Pripravte si 2 misy. V 1. zmiešame všetky suché ingrediencie (250 g pohánkovej múky hladkej, 100 g trstinového cukru, 2 ČL prášku do pečiva, 1 vanilkový cukor) a v 2. mlieko, 2 vajcia a olej (3 PL). Do sypkej zmesi pridáme čučoriedky (hrsť) a premiešame, aby sa obalili múkou. Spojíme obe zmesi dokopy a vymiešame cesto. Naplníme ním formy na muffiny asi do ¾, môžeme tam pridať aj tabličky čokolády. Pečieme na 180 stupňov, v pred tým vyhriatej rúre, asi 20-25 minút. Podávame posypané práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Čučoriedky** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 36 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 250 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE