

Tapiokové muffiny s ovocím

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tapiokové perly dáme na hodinu napučať do mlieka. K zmesi pridáme vajcia (2 ks) a (rozpustený, čiastočne vychladnutý kokosový) olej. Premiešame. V inej mise zmiešame všetky sypké suroviny a potom obsahy oboch misiek spojíme dohromady. Do muffinových košíčkov dáme vždy lyžicu cesta, položíme trochu ovocia a ďalším cestom doplníme košíčkami asi do 2/3. Vrch muffinov môžeme tiež ozdobiť ovocím. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme na 175 stupňov asi 30 minút, alebo pokiaľ nie sú muffiny pevné a prepečené, čo skontrolujeme pomocou špajle.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Kokos strúhaný** - 50 g
- **Čučoriedky** - 150 g
- **Maliny čerstvé** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Olej repkový** - 110 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Tapioca Pearls 70 g** - 35 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

