

Borůvkové muffíny bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Předehřejeme troubu na 210 stupňů. Vymažeme mufinovou formu. Připravíme si posyp. V malé misce smícháme cukr s moukou. Přidáme olej a mícháme dokud nezískáme pískovou konsistenci. Připravíme si těsto. V malé misce smícháme rýžovou mouku, cukr, kypřicí prášek, sůl a citrónovou kůru. Opatrně vmícháme borůvky. V další misce smícháme vejce, mléko a olej. Vše smícháme dohromady. Naplníme mufinové košíčky do 2/3 a posypeme připravenou drobenkou. Pečeme 15-20 minut dokud okraje muffinů nezezlátnou. Před vyndáním z formy necháme 5 minut vychladnout.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 125 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Borůvky** - 100 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 275 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 10 g

