Perníkové muffiny

Počet porcí: 12
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Ze všech surovin uděláme těsto (1,5 hrnku polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléka, půl hrnku oleje, 1 vejce, 1 lžíce kakaa, kypřící prášek, kousky čokolády, pokrájené sušené švestky a ořechy) a nalijeme do formiček na muffiny. Pečeme na 180°C cca 20-30 minut.

Ingredience

- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Kypřící prášek do perníku 20 g** - 10 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 350 g
- **Olej slunečnicový** - 125 g
- **Vejce** - 50 g
- **Švestky sušené vypeckované 100 g** - 580 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 10 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE