

Banánové cupcakes

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto: Ušleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni na tuhý sníh a postupně přidáme polovinu cukru (90 g). 2 banány oloupeme a nakrájíme na plátky, přidáme žloutky, máslo, olej, zbytek cukru a ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Mouku, solamyl, kypřicí prášek smícháme a opatrně vmícháme střídavě s mlékem (100 ml) do pěny. Vmícháme sníh z bílků a těstem naplníme papírové košíčky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Na ozdobení připravíme šlehačku v prášku podle návodu na obale a naneseeme na vychladlé cupcakes.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Banán** - 400 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Solamyl 200 g** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Vejce** - 100 g
- **Směs na šlehání 45 g** - 45 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

