

Čokoládové muffiny

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce smícháme všechny suché ingredience a poté teprve vmícháme suroviny tekuté. Těsto nandáme lžící do formiček na muffiny a pečeme při 150 °C asi 30-40 minut (zkoušíme špejlí). Pokud používáme silikonové formičky, necháme v nich muffiny zchladnout a teprve poté je vyndáme. Při pečení v teflonové formě vyložené papírovými košíčky velmi opatrně vyndáme krátce po upečení, aby se muffiny nezapařily.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 250 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 5 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 500 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Solamyl 200 g** - 7 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

