

Malinovo-čokoládové muffiny

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny sypké suroviny odměříme do mísy a důkladně je promícháme. Poté přidáme tekuté suroviny a vymícháme středně řídke těsto. Těstem naplníme formičky na muffiny. Pečeme při 160 °C asi 35 min (zkoušíme špejlí). Po upečení vyndáme z trouby a necháme krátce vychladnout, poté vyndáme z formiček, aby se muffinky nezapařily.

Ingredience

- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 400 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 50 g

