

Sladké bezlepkové jednohubky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mléko (kokosové nebo mandlové) krátce rozehejeme (na sporáku nebo v mikrovlnce), aby mělo tekutou konzistenci. Necháme vychladnout, přidáme (kokosový) olej a polovinu banánu rozmačkaného vidličkou. Promícháme a postupně vmícháme směs. Vyšleháme elektrickým šlehačem do hladkého těsta. Dáváme do malých silikonových formiček a do každé z nich zapícháme špejli. Pečeme na 175 °C asi 8 minut. Špejle nám pomohou minimufinky lehce vyndat, poté je namočíme v čokoládové polevě (roztužená čokoláda s trochou másla) a můžeme ještě ozdobit dle fantazie.

Ingredience

- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 250 g
- **Banán** - 50 g
- **Muffins kakaové bez lepku 300 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ghitela® 230 g kešu & kokos** - 12 g

