

Pohankové muffiny Caprese

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pečicí papír nastříháme na čtverce 15x15 cm a vyložíme s nimi formičky na muffiny.

Mozzarellu nakrájíme na kousky, olivy na kolečka a bazalku nasekáme nahrubo. Vejce (2 ks) vyšleháme do pěny, přidáme olej (4 PL) a mléko, a nakonec všechny sypké suroviny. Vše dobře promícháme a naplníme směsí košíčky do $\frac{1}{3}$ výšky. Do každého košíčku vložíme část naložených rajčat, mozzarely, oliv a nasekané bazalky. Zalijeme rovnoměrně zbytkem těsta a navrch muffinů dáme zbytek nakrájených surovin, případně ozdobíme čerstvými cherry rajčátky.

Pečeme na horkovzduch na 165 °C 16—18 minut.

Ingredience

- **Rajčata** - 50 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 250 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 20 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

