

Oříškové muffiny

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lískové oříšky (50 g) si nadrtíme na malé kousky. Troubu si předehřejeme na 200 °C.

V jedné míse si smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, oříšky a špetku soli a pořádně promícháme. Vejce si rozdělíme na 2 žloutky a 2 bílky. Bílky vyšleháme do sněhu a ke žloutkům přidáme olej, cukr a citrónovou šťávu (3 lžíce). Směs se žloutky také vyšleháme a přidáme do ní postupně sypkou směs. Nakonec opatrně vmícháme ke zbytku těsta bílkový sníh. Naplníme muffinové košíčky a pečeme asi 20 minut.

Vychladlé muffiny můžeme zdobit tvarohem a dozdobit oříšky.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Citróny** - 30 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Lískové ořechy** - 70 g
- **Chocoňský jemný tvaroh 250 g** - 125 g
- **Jáhlová mouka hladká 250 g** - 140 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **Jedlá soda 15 g** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

