

Cupcakes

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si v připravené míse smícháme 3/4 hrnku hladké a 3/4 hrnku pohankové mouky společně s práškem do pečiva a kakaem (3 PL). Poté přidáme 3/4 hrnku mléka, vejce, 1/3 hrnku másla a 4 PL (javorovýho) sirupu nebo medu. Vše promícháme, přidáme nasekanou čokoládu a ještě jednou promícháme. Připravenou směsí plníme košíčky na muffiny (asi 12 ks) a pečeme při 180 stupních 20 minut. Mezitím si připravíme krém. Společně si vyšleháme mascarpone, polotučný tvaroh, vanilkový extrakt a cukr.

Nakonec pomocí zdobícího pytlíku zdobíme jednotlivé košíčky.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 200 g
- **Med květový luční 900 g** - 50 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 80 g
- **Chocenský jemný tvaroh 250 g** - 150 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 30 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 200 g
- **Směs bezlepkové hladké mouky 1000 g** - 200 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 60 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 250 g

