

Čokoládové muffiny

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si rozmixujeme ovesné vločky na mouku. Poté je smícháme s kypřicím práškem a důkladně promícháme. Poté přidáme bílý jogurt, med, vejce a banány. Vše ještě jednou pomocí tyčového mixéru rozmixujeme. Čokoládu (70 g) si nasekáme na menší kousky a poté přimícháme do směsi. Hotovou směs nalijeme do košíčků na muffiny a pečeme při 200 stupních cca 15 minut. Hotové muffiny můžeme dozdobit polotučným tvarohem, který osladíme javorovým sirupem, čerstvým ovocem a nasekanou čokoládou.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Banán** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Elinas jogurt řeckého typu bílý 150 g** - 270 g
- **Včelí med luční 250 g** - 130 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 60 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **ARAX Ovesné vločky bezlepkové jumbo, celozrnné s klíčky 300 g** - 220 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 90 g

