

Špaldové muffiny s čokoládou



Typ receptu
Vegetariánský



Náročnost
Snadná



Doba přípravy
50 minut



Množství
12 kusů

Ingredience:

- 140 g špaldové celozrnné mouky jemně mleté Bioharmonie
- 140 g pšeničné hladké mouky Bioharmonie
- 100 g třtinového přírodního cukru Bioharmonie
- 100g čoko kapek Bioharmonie
- 1 kypřicí prášek Amylon
- 100 g másla
- 2 bio vejce
- 250 ml mléka nebo rostlinného nápoje Isola Bio
- 3 lžice kakaa

Postup:

Smíchejte nejprve suché suroviny. Mezitím si rozehejte máslo. Máslo, mléko a vejce smíchejte se suchými surovinami a důkladně promíchejte do hladkého tekutého těsta. Na závěr přisypte čoko kapky. Vyložte si formy na muffiny papírovými košíčky a lžící pomalu plňte. Toto množství vystačí přesně na 12 ks. Pečte na 180 °C asi 25 min.

Tip: do těsta můžete pro zvláčnění nastroumat 2 menší jablka, rozmačkat banán, nebo přidat strouhané lískové či vlašské ořechy.