



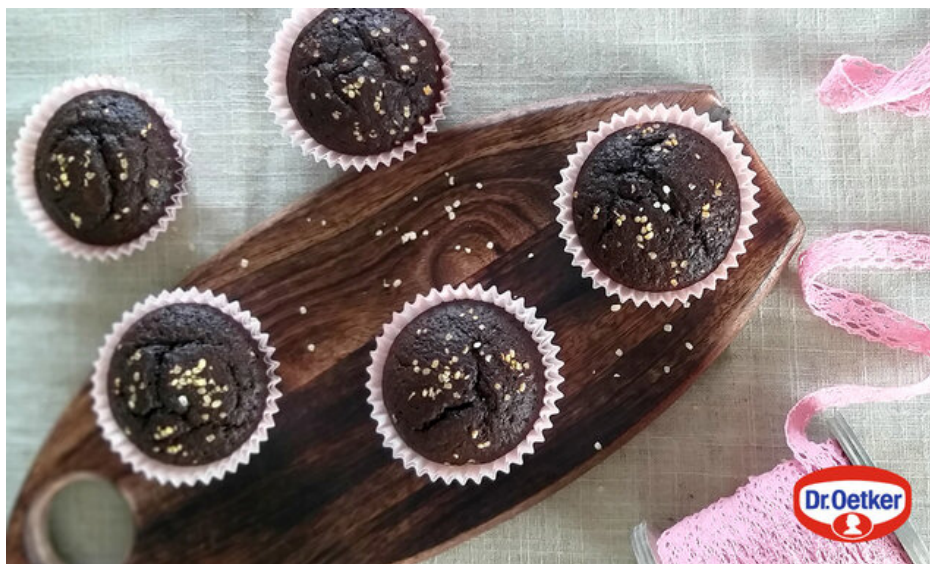
Muffiny s karobem a mákem

12 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na těsto:

2 ks žloutek
70 g cukr třtinový
1 ks banán
130 g jogurt bílý polotučný
80 ml olej
100 g špaldová mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva s
vinným kamenem Dr. Oetker
2 vrchovaté PL Tmavý karob Dr.
Oetker
30 g mák mletý
sůl
2 ks bílek

Na posypání:

semínka konopná

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na muffiny (12 kusů)
12 ks papírové košíčky na muffiny

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme žloutky s cukrem. Přidáme rozmačkaný banán, jogurt a olej a vymícháme dohladka. Přidáme mouku s kypřicím práškem, karobem, mákem a solí. Z bílků vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh a zlehka ho vmícháme do směsi. Těsto rozdělíme do košíčků ve formě.
- 2 Povrch muffinů posypeme konopnými semínky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Muffiny necháme vychladnout.

