



Tapiokové muffiny s ovocem

asi 14 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

- 0,5 balení Tapioca Pearls Dr. Oetker
- 250 ml mléko polotučné
- 2 ks vejce
- 110 g kokosový olej
- 200 g mouka polohrubá
- 50 g kokos strouhaný
- 100 g cukr křehký
- 1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
- 1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- ovoce drobné hrst

- 1 Tapiokové perly dáme na hodinu nabobtnat do mléka. Ke směsi přidáme vejce a rozpuštěný, částečně vychladnutý kokosový olej. Promícháme. V jiné míse smícháme všechny syké suroviny a poté obsahy obou misek spojíme dohromady. Do muffinových košíčků dáme vždy lžičku těsta, položíme trochu ovoce a dalším těstem doplníme košíčky asi do 2/3. Vrch muffinů můžeme také ozdobit ovocem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 175 stupňů asi 30 minut, nebo dokud nejsou muffiny pevné a propečené, což zkontrolujeme pomocí špejle.

Elektrická trouba: 175 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 30 minut

