Muffiny

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Rozpustíme čokoládu s máslem, přidáme 2 vejce a vyšleháme do pěny. Nyní smícháme mouku (namleté mandle nebo mandlovou mouku), prášek do pečiva, javorový sirup (nebo med) a čokoládový pudink se směsí čokolády a másla. Přidáme vaječnou pěnu, smícháme a vzniklé těsto naplníme do muffinových košíčků. Pečeme na 180 stupňů Po dobu 20-25 minut.
Na polevu smícháme džus, jogurt, práškový cukr a vložíme na půl hodiny do mrazničky. Poté studenou polevu nalijeme pomocí lžíce nebo cukrářského sáčku na vychlazené muffiny.

Ingredience

- **Vejce** - 88 g
- **Mandle jádra 200 g** - 40 g
- **Smetanový jogurt jahoda 8% 150 g** - 200 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Happy Day Family jahoda 1 l** - 30 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 6 g
- **VALOR Čokoláda bez cukru, hořká 70%** - 100 g
- **High Protein Pudding Schoko 400 g** - 200 g
- **Med luční květový 900 g** - 16 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE