

Vláčne cupcakes s tvarohovým krémom

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vo väčšej miske si zmiešame múku (mandľová) s kypriacim práškom. V druhej miske si zmiešame mlieko, vajcia (2 ks), rozpustený kokosový olej a všetko dôkladne vyšľaháme metličkou. Potom pridáme tvaroh a vymiešame. Do tejto zmesi postupne primiešavame suché ingrediencie, ktoré sme si zmiešali v prvej miske, aby nám vzniklo hladké cesto. Vezmeme si formu na cupcakes, namažeme jemnou vrstvou oleja a lyžičkou porozdeľujeme rovnomerne cesto. Formu s cestom dáme do vyhriatej rúry na 190 stupňov a pečieme približne 20 minút. Upečené a vychladnuté cupcakes zdobíme jahodami alebo podľa chuti iným ovocím.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **dmBio celozrnná ovsená múka 500 g** - 180 g
- **Jahody** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Olešnický tvaroh jemný 230 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

