MALINOVI MUFFINI BREZ MLEKA IN JAJC

Kaj rabim?

250ml riževega napitka
1 čajna žlička vinskega kamna
1 čajna žličk sode bikarbona
1 čajna žlička jabolčni kis
2 jušni veliki žlici sojinega jogurta
5 datljev
Cimet po izbiri
250 g polnozrnata pirina moka
Sol, ščepec
3 velike pesti malin ali več

 1. korak: zmešam rižev napitek in jabolčni kis in dam na stran
 2. korak: zmešamo suhe sestavine: moko, vinski kamen, soda, ščepec soli
 3. korak: v posodo za blender dam datlje, cimet, voda, sojin jogurt in zblendam
 4. korak: hitro zmešam suhe sestavine z “riževo” mešanico in dodam mešanico iz blenderja in na koncu umešam zmrznjene maline
 5. korak: že prej ogrejem pečico na 180°C
 6. korak: modelčke napolnim do 3/4 in dam v pečico za dobre 30min

BON APETIT

Mark in Mia

