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

