



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **25 perc**



Kohári Éva

GLUTÉN- ÉS TEJMENTES CSOKICSEPPES MUFFIN

A muffin talán az egyik legegyszerűbben elkészíthető desszert. Az alapja egy kevert tészta, amit ízlés szerint számtalan módon variálhatunk. A liszt egy részét kakaóporra cserélhetjük, így csokis muffint is tudunk készíteni belőle. A tésztájába a csokicseppken kívül keverhetünk friss, vagy aszalt gyümölcsöket, de akár olajos magokat (mogyoró, mandula, kesudió) is. Mivel kis adagokban sütjük, ezért a sütési idő sem túl hosszú. A tetejét díszíthetjük a kedvenc krémünkkel, így tökéletes vendégváró sütemény, vagy ideális desszert a gyerek zsúrokra is. A gyerekek pedig egészen biztosan boldogan falatozzák az órák közötti szünetekben az uzsonnás dobozból.

HOZZÁVALÓK

60 g Auchan margarin
120 g cukor
12 g vaníliás cukor

1 db „M-es” méretű
Auchan tojás
150 g Auchan bio

rizsliszt
6 g sütőpor
80 g Auchan bio
rizsital

50 g glutén- és
tejmentes étcsokoládé
(vagy csokicsepp)

ALLERGÉNEK

1

A lágy margarint keverjük habosra a cukorral, a vaníliás cukorral, majd habosítsuk tovább pár percet a tojással. Adjuk hozzá a lisztet, a sütőport, a tejtalt és keverjük csomómentesre.

2

Forgassuk a masszához a csokicseppet vagy az apró darabokra vágott étcsokoládét.

3

A muffin sütőbe tegyünk papír muffin formákat és adagoljuk ezekbe a tésztát. A muffin formákat háromnegyedig töltjük a masszával.

4

180 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt süssük készre.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



Auchan