

Gluteenittomat mustikkamuffinit

Gluteeniton resepti mustikkamuffineille

noin 14 - 16 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

125 g pehmeää voita

3 dl sokeria

3 kpl kananmunaa

2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

suolaa

3,5 dl riisijauhoa

1,5 dl perunajauhoja

1 dl maitoa (laktoositonta)

200 g mustikoita (pakaste tai tuore)

14 - 16 kpl Dr. Oetker

Muffinivuokia

- 1 Esilämmitä uuni 175 asteiseksi. Levitä muffinivuoat uunipellille.
- 2 Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Lisää vaniljasokeri ja ripaus suolaa. Sekoita riisijauho, perunajauho ja leivinjauhe hyvin keskenään. Lisää seos taikinaan yhdessä maidon kanssa. Käytä tarvittaessa laktoositonta maitojuomaa. Kääntelee lopuksi (jäiset) mustikat taikinaan.
- 3 Jaa taikina lusikoiden avulla muffinivuoikiin. Jätä jokaiseen kohoamisvaraa noin kolmannes. Paista 18-23 minuuttia uunin keskitasolla. Anna jäähtyä.