



MUFFINY CZEKOLADOWE Z MAKI OWSIANEJ

Składniki:

- 160 g bezglutenowej mieszanki *Flour mix with oats* z firmy *Provena*
- 25 g ciemnego bezglutenowego kakao
- 2 jajka
- 150 g cukru
- 250 g soku pomarańczowego lub 250 ml mleka
- 90 g oleju (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 100 g bezglutenowej gorzkiej czekolady
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 200°C
- pokruszyć czekoladę
- w pierwszej misce wymieszać wszystkie suche składniki: mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy
- w drugiej misce ubić jajka z cukrem
- do ubitych jajek na przemian dodawać sok pomarańczowy (lub mleko) i wymieszane suche składniki
- na końcu do miski dodać olej oraz czekoladę i wymieszać na gładką masę
- gotową masę wyłożyć do form dla muffinek
- piec około 25 minut

Przepis udostępniony przez firmę *Provena*.