

Mehukkaat suklaamuffinsit - Gluteeniton

Tarvitset 8-10 muffinsiin:

250 g taateleita
2 kananmunaa
1 dl vettä
1/4 dl oliivi - tai kookosöljyä
50 g maapähkinävoita
1/2 dl mantelimaitoa
1 tl kanelia
30 g kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
50 g riisijauhoja
50 g pieniksi paloiksi hakattua tummaa suklaata
koristeeksi saksanpähkinöitä (korvasin ne manteleilla)

Valmistusohje

Leikkasin kuivatut taatelit saksilla pieniksi paloiksi, joita liotin 1 dl lämmintä vettä noin 15 min.

Sekoitin sitten lionneet taatelit sähköisessä "sipulinhakkauskoneessa". Sitten lisäsin kananmunat ja oliiviöljyn taateleiden sekaan siihen hakkurikoneeseen ja sekoitin vielä muutaman kierroksen että tuli semmoinen tasainen massa.

Kaadoin massan kulhoon ja sekoitin loput ainekset vatkaamalla mukaan.

Nostelin taikinan muffinsi-vuokiin ja paistoin noin 15-20 minuuttia kiertolämpöuunissa 160 asteessa (tavallisessa uunissa suositellaan lämpötilaksi 175 astetta).

Tarjosin vadelmien ja teen kanssa - ja kyllä maistui hyvälle!



Nina [Mietteitä Matkanvarrelta](#)-blogista