

# **JOGURTOVÉ MUFFINY**

## **POTŘEBNÉ SUROVINY:**

- > 250 g polohrubé mouky / 16,6 v.j.
- > 50 g sladidla Stevia !N nebo Natusweet 1:1
- > 15 g sladidla Cukropur (můžeme nahradit 40 kapkami sladidla Candys)
- > 4 vejce
- > 40 g mletých vlašských ořechů / 0,5 v.j.
- > 100 ml slunečnicového oleje
- > 1 kypřicí prášek do pečiva
- > 24 g vanilkového Fructopuru / 2 v.j. , lze použít i vanilkový cukr klasický
- > 30 g najemno nasekaných jablečných křížal / 1,5 v.j.
- > 2 bílé jogurty o obsahu 135 g / 1 v.j. (při pečení byl použit bílý jogurt Florian active)

## **PRACOVNÍ POSTUP:**

Všechny ingredience smícháme dohromady a hotovou těstovou směs vlejeme do formy muffin. Abychom se vyhnuli vymazávání a vysypávání forem moukou, je vhodné použít papírové košíčky. Pečeme asi při 150 °C v předehřáté troubě. Na dozdobení po upečení nebo i před pečením je možné použít kakao se sladidlem, nebo lehce nastrouhanou tmavou čokoládou.

Výborně vypadá i při použití formy na pečení – srnčí hřbet – formu nutno vymazat, lze lehce dozdobit čokoládou.

**1 v.j. = 40,6 g muffin**

**1v.j. = 12gS**