

Ingrediencie

2 hrnčeky špaldovej múky, 1 prášok do pečiva, štipka soli, 1 lyžička škorice, 4 lyžice sójového mlieka v prášku, 1/2 hrnčeka medu, 3/4 hrnčeka vody, 3 lyžice olivového oleja, 50 g čokolády, hrst mandľových lupienkov

Postup

Najprv zmiešame v miske všetky suché suroviny. V hrnčeku si pripravíme sójové mlieko - nasypeme 4 lyžice práškového sójového mlieka a zalejeme do polovice hrnčeka horúcou vodou. Až mlieko vychladne na izbovú teplotu, primiešame ho spolu s vodou, olejom, medom, mandľovými lupienkami a na kúsky nalámanou čokoládou. Ak je zmes príliš hustá, dolejeme podľa potreby vodu. Cesto nalejeme do pripravených formičiek na muffiny, ktoré sme si vymazali olivovým olejom. Pečieme pri teplote 180 stupňov.

