

Laktosefreie schokolade-muffins (Desserts)



Zubereitung

Teilen Sie die Eiweißen aus dem Eigelb und schlagen das Eigelb mit dem Zucker schaumig; fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu und mixen sie in die Mischung; das Mehl ein wenig auf einmal hinzufügen, dann das Maismehl mit dem Backpulver vermischt; fügen Sie etwas geriebene Zitronenschale und Milch hinzu; mischen weiter. Nehmen Sie einen Beutel und legen die Stücke einer Tafel Schokolade drin. Schließen Sie den Beutel und brechen die Schokolade mit Hilfe einer Teigrolle. Fügen Sie die Schokoladenstücke auf die Mischung hinzu und nochmals durchrühren; Getrennt davon schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz; falten Sie das Eiweiß in die erste Mischung und rühren von unten nach oben. Fetten Sie die Muffinformen oder Tassen und backen im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20-25 Minuten (die Kochzeit variiert in Abhängigkeit von der Menge der Mischung, die für jeden Muffin verwendet wird, so ist es am besten, den Zahnstocher Test zu tun)

Tipps

Wollen Sie Ihre Muffin persönlich vorbereiten und sich um jedes Detail kümmern? Kaufen Sie eine Tafel und brechen die Schokolade.

Allgemeinwissen

Muffins, obwohl sie jetzt praktisch in der ganzen Welt ausgebreitet haben, waren ursprünglich Süßigkeiten für die Bediensteter des Adels.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 25 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Italienisches 00 mehl 150 Gramm

Zucker 150 Gramm

Eier 4 Einheiten

Kartoffelstärke 100 Gramm

Butter 90 Gramm (Laktosefrei)

Zitronenschale (Nach Geschmack)

Backpulver (15g Backpulver)

Milch 125 Millimeter (Laktosefrei)

Schokolade (Laktosefrei, nach Geschmack)

12 (Eine Prise Salz)