

Punajuuri-Suklaamuffinssit



60 min. 355 kcal SteviaSweet Jauhe

Valmistus

Kuumenna uuni 175 °C.

Sulata voi, sekoita kuivat aineet yhteen sekä kuori ja raasta punajuuret hienoksi raasteeksi. Sekoita SteviaSweet Jauhe, punajuuriraaste ja kananmunat voin joukkoon. Lisää lopuksi kuivat aineet ja sekoita taikina tasaiseksi. Lusikoi tai pursota massa muffinssivuokiin. Paista uunin keskitasolla noin 10-12 minuuttia. Pidennä paistoaikaa, jos teet isoja muffinsseja. Anna muffinssien jäähtyä.

Sulata suklaa pienellä teholla mikrossa tai vesihautteessa. Notkista huoneenlämpöinen voi ja lisää joukkoon kaakaojauhe sekä SteviaSweet Jauhe. Vatkaa hyvin. Valuta joukkoon sulatettu, hiukan jäähtynyt suklaa. Lisää lopuksi kylmä kerma ohuena nauhana ja vatkaa massa tasaiseksi. Koristele muffinssit kuorrutteella, kaakaojauheella ja rouhitulla suklaalla.

Voit tarjoilla muffinssit myös ilman kuorrutusta.

Ainekset 15 annosta (pieniä)

Muffinssit

2 dl	punajuurta
2 dl	SteviaSweet Jauhe
2 dl	voita
4	kananmunaa
3 1/2 dl	vehnä jauhoja
1 dl	kaakaojauhetta
1 tl	jauhattua vaniljaa
1 tl	jauhattua kanelia
1 1/2 tl	leivinjauhetta

Kuorrutus

125 g	tummaa suklaata
200 g	voita
1 dl	SteviaSweet Jauhe
1/2 dl	kaakaojauhetta
1 dl	kermaa (38%)

Tarjoiluun

Kaakaojauhetta
Rouhittua tummaa suklaata

Ravintoarvot per annos

355	kcal
1493	kJ
5	g Proteiinia
17	g Hiilihydraatit
30	g Rasvaa