Muffinki biszkoptowe bez tłuszczu - proste i bez glutenu :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

mąka ryżowa - 75 g
proszek do pieczenia - 75 g
jajka - 3 szt.
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
cukier kokosowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, a żółtka ucieraj mikserem z cukrami. Ryż zmiel na mąkę lub użyj gotowej mąki.
Do utartych żółtek dodaj mąkę, proszek do pieczenia i dokładnie zmiksuj. Kolejno dodaj ubite białka i na najmniejszych obrotach całość zmiksuj.
Ciasto przełóż do foremek na muffinki i piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku przez 25 minut.