

Zdravé rybízové jednohubky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- žitná mouka 1 hrnek
- hladká mouka 1 hrnek
- třtinový cukr 1 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- vejce 2 ks
- nízkotučný jogurt 2 kelímek
- olej 100 ml
- rybíz 2 hrnek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny ingredience smícháme dohromady. Opatrně. Nejprve si smícháme tekuté ingredience a poté postupně přisypáváme sypké.

Všechno zlehka promícháme a nakonec přidáme rybíz. (Rybíz lze samozřejmě nahradit jiným ovocem.)

Aby velikost odpovídala jednohubkám, použila jsem bábovičky na vánoční cukroví. Budete-li chtít větší bábovky, můžete použít formy na muffiny. Formičky (pokud nemáte silikonové) jemně vymažeme olejem. Plníme polévkovou lžicí pod okraj formiček.

Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 170 °C cca 20-25 minut.

Zbyde-li vám těsto, jelikož se ho do formiček mnoho nevejde, dejte těsto do jakékoli jiné formy a

dejte péct. Já použila menší formu na bábovku.