

### Málnahabos muffin (12 muffinhoz)

40 gramm céklapor (helyette lehet használni 40 grammal több hajdinalisztet)  
5 gramm sütőpor  
5 gramm szódaikarbóna  
280 gramm hajdinaliszt  
200 gramm kókuszvirág cukor  
300 ml mandulatej  
120 ml olaj

#### *Díszítéshez:*

12 db nagyobb szem friss málna (szárazra „törölve”)

#### *Málnahabhoz:*

20 gramm fagyasztva szárított málna (elmaradhat)  
250-300 gramm kókuszjoghurt  
1 evőkanál juharszirup

A száraz hozzávalókat egy tálba tesszük, csomómentesre keverjük (főként a kókuszvirág cukor miatt darabos lehet), majd hozzáadjuk a mandulatejet és az olajat. Jól összedolgozzuk. Sűrű, kissé nyúlós palacsinta tészta állagú masszát kapunk.

12 darabos muffintepsi mélyedéseibe beletesszük a muffin papírokat, majd 2 evőkanál segítségével egyenletesen elosztjuk a masszát a mélyedésekben.

Hőlégkeveréssel 160 fokon 35 percig sütjük. Tűpróba! Hagyjuk teljesen kihűlni.

A fagyasztva szárított málnát összetörjük egy mozsárban (5 grammot félre teszünk a díszítéshez).

A kókuszjoghurtot álló vagy kézi mixer segítségével habosra verjük (kb. 10 perc), majd hozzákeverjük a fagyasztva szárított málnát (15 grammot) és a juharszirupot. 1 órára hűtőbe tesszük.

Ha megdermed a málna hab, akkor kanállal rászedjük a muffinok tetejére, megszórjuk a maradék 5 gramm fagyasztva szárított málnával, majd a közepére teszünk 1-1 málna szemet, és tálaljuk.