

Teplý medový nákyp



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

873 kalorií , **60 g** cukrů , **44 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/teply-medovy-nakyp>

Příprava

Smícháme mouku, kypřicí prášek, mleté mandle, cukr a sodu. Poté vmícháme máslo a vejce pokojové teploty a vymícháme hladké těsto. Pečeme ve formách na muffiny 20 minut na 180 °C. Podáváme teplé, s řeckým jogurtem, pokapané medem a posypané pistáciemi.

Tip k receptu

Tento nákyp je klasickým řeckým dezertem, podáváme ho nejlépe s domácí pistáciovou zmrzlinou. Podávat můžeme i na druhý den – dezert ohřejeme v mikrovlnné troubě.

Ingredience

- 2 lžíce másla
- 1 vejce
- 2 lžičky včelího medu
- 1/4 lžičky sody bikarbóny
- 1/2 hrsti pistácií
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 50 g hladké mouky
- 25 g mandlí
- 50 g třtinového cukru
- 85 g řeckého jogurtu

Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Dezert

