



Jednoduché muffiny

12 ks



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse utřeme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a solí do pěny (hmota se musí zcela spojit). Pak přidáme postupně vejce. Mouku promícháme s kypřicím práškem a prosejeme na utřené máslo. Vše dobře smícháme pomocí elektrického šlehače na nejnižším stupni a vypracujeme dohladka.
- 2 Do těsta můžeme podle chuti vmíchat své oblíbené suroviny, abychom vyhověli osobním chutím a mohli často muffiny obměňovat (např. čokoládové kousky, ovoce, mák, oříšky, sušené ovoce, nastrohaný marcipán, rozinky atd)
- 3 Těsto vylijeme do papírových košíčků, které jsou vloženy do formy na muffiny. Těsto naplníme pouze do 2/3 košíčku, aby těsto při pečení nevyteklo. (Pokud nemáme formu na muffiny, použijeme zdvojené papírové košíčky na plechu. Pokud naopak nemáme papírové košíčky, můžeme formu pouze vymazat a vysypat moukou). Vložíme do předehřáté trouby a pečeme:

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: 25 - 35 minut

- 4 Po upečení necháme muffiny vychladnout. Můžeme dozdobit podle chuti – polevou, šlehačkou a ovocem nebo pouze pocukrovat.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

12 papírových košíčků

Přísady:

125 g máslo změkklé

100 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr.

Oetker

sůl

3 ks vejce

150 g mouka polohrubá

1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr.

Oetker



©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz

Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537