



Makovo-švestkové muffiny

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
150 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
70 g 100% Mák mletý Dr. Oetker
150 ml mléko polotučné
60 ml olej
1 ks vejce
250 g švestky vypeckované
1 balení Drcené kakaové boby Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 kusů)
papírové košíčky na muffiny (12 kusů)

- 1 Na přípravu těsta v mise smícháme mouku, kypřicí prášek, sůl, cukr, vanilínový cukr a mák. Přidáme mléko, olej, vejce a vymícháme dohladka.
- 2 Přidáme švestky nakrájené na malé kousky, boby a zlehka vmícháme do těsta.
- 3 Do formy na muffiny vložíme košíčky a pomocí polévkových lžic je naplníme těstem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 4 Muffiny necháme vychladnout na kuchyňské mřížce.

Tip:

- Místo švestek můžeme použít i blumy.

