



Mandarinkové muffiny

asi 12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 ks)

Na těsto:

125 g máslo změkklého

100 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl

3 ks vejce

150 g mouka polohrubá

1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do
pečiva Dr. Oetker

25 g čokoláda hořká nastrouhané
nebo čokoládových vloček

Na ozdobení:

175 g kompot mandarinkový (po
odkapání)

- 1 Kompot necháme na sítku okapat.
- 2 Na přípravu těsta máslo utřeme s cukrem, vanilínovým cukrem a solí a postupně přidáme vejce. Mouku promícháme s kypřicím práškem, prosijeme na utřené máslo a zapracujeme vařečkou. Vmícháme čokoládu nebo čokoládové vločky.
- 3 Těsto vložíme do formy na muffiny (cca do 3/4 výšky) a na každý položíme 2-3 mandarinky. Můžeme též ještě posypat podle chuti čokoládou nebo čokoládovými vločkami. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 25 - 35 minut

- 4 Po upečení necháme muffiny vychladnout.

