

Muffiny s rozinkami a ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- nasekané vlašské ořechy 80 g
- rozinky 50 g
- hruška 2 ks
- máslo 175 g
- vejce 4 ks
- cukr krystal 150 g
- vanilkový cukr 1 ks
- sůl 1 špetka
- mléko 80 ml
- polohrubá mouka 350 g
- prášek do pečiva 1 ks
- **dozdobení**
- hruška 2 ks
- čokoládová poleva 100 g
- mandlové lupínky 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hrušky zbavíme jádřinců a nakrájíme na ksoťčky. Rozinky opláchneme, změkklé máslo vyšleháme s cukry a špetkou soli do pěny. Postupně zašleháme vejce.

Mouku prosijeme s práškem do pečiva a zapracujeme ji střídavě s mlékem do vaječné hmoty.

Připravíme hladké těsto, vmícháme ořechy, rozinky a nakrájené hrušky.

Formičky na muffiny vymažeme máslem a vysypeme je cukrem. Naplníme těstem a pečeme na 180

asi 30 minut. Hotové necháme vychladnout.

Muffiny přelijeme rozpuštěnou čokoládou, posypeme mandlovými lupínky.