

Slané muffiny s ananasem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 225 g
- Polohrubá mouka 225 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Strouhaný ementál 180 g
- Dětská vepřová šunka 150 g
- Ananas, na kousky 150 g
- Slunečnicový olej 160 ml
- Rajčatová passata 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Podmáslí 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu předehřejeme na 180°C. Obě mouky, kypřicí prášek, 120 g ementálu, šunku a ananas smíchejte v míse. V jiné misce našlehejte olej, passatu, vejce i podmáslí a pak tuto směs vmíchejte k moučné. Vzniklé těsto rozdělte do dvanáctimístné formy na muffiny, posypte zbylým sýrem a pečte 30 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli.