

Muffiny s dýňovými semínky II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Plnotučné mléko 225 ml
- Slunečnicový olej 110 ml
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 250 g
- Pšeničné otruby 55 g
- Třtinový cukr 150 g
- Dýňová semínka 75 g
- Prášek do pečiva 3 lžička
- Sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mléko, olej a vejce prošlehejte dohromady ve větší míse. Všechny suché přísady smíchejte dohromady a po částech je zapracujte do mléčné směsi. Těsto rozdělte do formiček na muffiny, několikrát jím klepněte, aby se dobře usadilo, a pečte v troubě předehřáté na 180°C asi 20 minut. Zkontrolujte zapáchnutou špejlí, zda je těsto propečené i uvnitř, a pokud vám ho na špejli ještě trochu ulpělo, vraťte muffiny ještě na 5 minut do trouby.

Poznámka:

12 kousků