

Malinové Mufinky s citronovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 300 g
- Krystalový cukr 130 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Rozšlehané vejce 2 ks
- Rozpuštěné máslo 100 g
- Mléko 100 ml
- Maliny 200 g
- Citrónová šťáva s prosetým moučkovým cukrem 1 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu přehřejeme na 190 stupňů. Plech na muffiny vysteleme 12 papírovými košíčky. Ve velké míse smícháme mouku, sůl a prášek do pečiva. V malé míse smícháme tekuté suroviny - mléko, máslo a rozšlehané vejce. Tekuté suroviny vlijeme do velké mísy se suchými surovinami. Přisypeme ovoce a vše smícháme lžící. Pokud tam budete mít nerozmíchané hrudky, je to v pořádku. Papírové košíčky naplníme těstem a pečeme 25 minut. Na závěr vychladné muffíny pocákáme citrónovou polevou.