

Hruškovo-zázvorové mufinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Zakysená smetana 140 ml
- Med 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Krystalový cukr 150 g
- Hladká mouka 250 g
- Rostlinný olej 125 ml
- Velká hruška 1 ks
- Prášek do pečiva 2 lžička

- Hnědý cukr 75 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 12

Postup:

Postup je velice jednoduchý. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Plech na 12 mufinek vyložíme papírovými košíčky. Hrušku oloupeme a nakrájíme na menší kostky.

Smícháme všechny suché suroviny čili mouku, prášek do pečiva, oba druhy cukru a zázvor. V džbánu nebo v misce metličkou rozšleháme směs tekutých surovin čili zakysaná smetana, olej, med a vejce.

Tekuté suroviny přilijeme k suchým a promícháme.

Nazávěr přisypeme do těsta ještě nakrájenou hrušku a ještě jednou vše promícháme. Těsto rozdělíme lžící do košíčků. Potom každého mufinka posypeme 2 lžičky hnědého cukru. Nazávěr dáme muffinky péct na 20 minut.