

Borůvkové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kypřicí prášek 1 lžička
- vejce 4 ks
- borůvky 200 g
- sójový olej 100 ml
- mouka 350 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr 200 g
- margarín 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Předem si předehřejem troubu na 200 °C. Borůvky omyjeme a necháme pořádně okapat.

Sójový olej, margarín, cukr a vanilkový cukr našleháme do pěny. Zvlášť si rozklepneme vejce, která do pěny postupně přimícháme. Mouku smícháme s kypřicím práškem, prosejeme a postupně přidáme do těsta. Musí být krémové.

Nakonec do těsta vmícháme borůvky.

Položíme vždy 2 košíčky do sebe a naplníme je těstem. Pokud máme, můžeme použít plech na

muffiny. Připravené muffiny pečeme v troubě asi 20 - 25 minutu od zlatohněda.

Upečené muffiny můžeme posypat moučkovým cukrem.