

# Tvarohové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- rozinky 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- cukr krupice 100 g
- hladká mouka 200 g
- čokoládové hoblinky 100 g
- vejce 2 ks
- olivový olej 100 ml
- měkký tvaroh 1 kostka

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme olej, mouku, měkký tvaroh a prášek do pečiva. Dobře promícháme a do těsta podle chuti přidáme čokoládu nebo rozinky.

Těsto na tvarohové muffiny rozdělíme do pečících košíčků a pečeme je 20 minut při teplotě 190 °C.

Tvarohové muffiny podáváme teplé nebo studené podle chuti. Jsou dobré k snídani nebo jen tak jako svačinka či chuťovka.