

# Lesní muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



## Suroviny

**Porce:** 12

- Hladká mouka 300 g
- Cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Podmáslí 0.2 balení
- Vejce 2 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Lesní ovoce 200 g
- Máslo 100 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Vejce ušleháme s cukrem a vanilkovým cukrem a pomalu přimícháme vlažné rozpuštěné máslo a podmáslí. Pak do směsi zapracujeme mouku smíchanou s kypřícím práškem, nakonec vmícháme ovoce. Řídké těsto rozdělíme pomocí lžice do připravených papírových košíčků (pozor, maximálně do jejich poloviny, muffiny během pečení vyběhnou), kterými vyložíme mufinkový pekáč. Pokud speciální pekáč nemáme, použijeme košíčky dvojité, aby držely tvar. Pečeme při 180 °C zhruba 20 minut.