

Muffiny z kukuřičné mouky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kukuřičná mouka 70 g
- Polohrubá mouka 60 g
- Krupicový cukr 1 lžička
- Kypřicí prášek do pečiva 3.4 lžička
- Sůl 1 lžička
- Bílý jogurt 125 ml
- Olej 2 lžíce
- Velké vejce, našlehané 1 ks
- Nasekané jarní cibulky 2 lžíce
- Lučina, krutík šunka, sýr a polníček k podávání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Lehce vymažte šest formiček na muffiny. Ve velké míse smíchejte obě mouky, cukr, kypřicí prášek a sůl. Uprostřed udělejte důlek, do něj dejte jogurt našlehaný s olejem a vejcem a nakonec i jarní cibulky a umíchejte těsto. Rozdělte ho do formiček a pečte 10-13 minut nebo dokud těsto ulpívá na špejli. Vyklopte a nechte zchladnout. Pak každý muffin podélně rozřízněte, spodní díly namažte lučinou, přidejte šunku, sýr, a polníček a opět přiklopte.