

Dortíčky (muffiny) s hruškami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 12

- hrušky 2 ks
- sušené brusinky 50 g
- čokoláda na vaření 100 g
- vejce 1 ks
- olej 100 ml
- krystalový cukr 150 g
- bílý jogurt 250 g
- hladká mouka 250 g
- kypřicí prášek 2 lžička
- moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Hrušky oloupeme, vyřízneme z nich jádřince a dužinu rozkrájíme na menší kousky. Sušené brusinky opláchneme a necháme je okapat. Čokoládu nastrouháme či nasekáme nahrubo.

Do mísy rozklepneme vejce a vyšleháme je s cukrem do pěny. Pak postupně vmícháme olej a jogurt. Nakonec do směsi zapracujeme hladkou mouku smíchanou s práškem do pečiva a nahrubo nastrouhanou čokoládu.

Těstem naplníme cukrářský sáček a nastříkáme ho do papírových košíčků nebo jím naplníme furmičky na muffiny (stačí pouze do dvou třetin, protože muffiny při pečení hodně nabydou).

Hrušky zlehka vtlačíme do těsta ve formičkách. Muffiny pečeme v předehřáté troubě při teplotě 170°C asi 20-30 minut dozlatova. Necháme je vychladnout a před podáváním ještě pocukrujeme.

Poznámka:

1 ks asi 1187 kJ/283 kcal