

Muffiny s třešněmi a ricottou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: MarkétaS



Suroviny

Porce: 12

- máslo 50 g
- pískový cukr 150 g
- vejce 2 ks
- ricotta 400 g
- škrobová moučka 40 g
- krupice 50 g
- vanilkový cukr 2 lžíce
- prášek na pečení 1 lžička
- citrónová kůra 1 ks
- kakao 2 lžíce
- třešně 36 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- portské 50 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Utřeme změkklé máslo se 125g cukru a postupně přimícháme dvě vejce. Vmícháme ricottu, škrobovou moučku, krupici, vanilkový cukr, prášek na pečení, trochu strouhané citrónové kůry a špetku soli. Třetinu těsta oddělíme a vmícháme do něj kakao. Tmavým těstem naplníme 12 formiček na muffiny a nahoru rozdělíme těsto světlé. Pečeme asi 30 minut. V

hrnci zkaramelizujeme zbylý cukr a zředíme jej citronovou šťávou s porským. Přidáme třešně , přivedeme k varu a hrnec sejmeme ze sporáku. Podáváme s muffiny