

Borůvkové mufiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 16

- Vejce 4 ks
- Cukr 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Borůvky 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Smícháme žloutky, cukr, citronovou kůru, šlehačku (neušlehanou) a mouku s práškem do pečiva. Přidáme ušlehané bílky se špetkou soli a promícháme. Formy na mufiny vyložíme papírovými košíčky. Do košíčku dáme necelou lžici těsta, vložíme borůvky a přiklopíme opět trochou těsta. Košíčky plníme cca do 2/3. Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C. Špejlí zkusíme, jestli jsou mufiny propečené.