

Brusinkové muffiny s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Mléko 125 ml
- Vanilkový cukr 3 balíček
- Brusinky 320 g
- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Cukr 120 g
- Vejce 1 ks
- Mandlové lupínky 2 lžíce
- Papírové formičky na muffiny 12 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

1. Z mléka odebereme do hrnku 5 lžic, vmicháme vanilkový cukr a necháme přejít varem. Brusinky omyjeme, přebereme a necháme okapat, vsypeme je do vanilkového mléka a na slabém ohni ohříváme asi 5 min., pak necháme vystydnout. Troubu předehřejeme na 175 °C.
2. Mouku smícháme s práškem do pečiva a cukrem, vejcem, tekutým máslem a zbylým mlékem. Vmícháme vychladlé brusinky v mléce.

3. Těsto naplníme do papírových formiček a posypeme mandlovými lupínky. Pečeme asi 25 min. Upečené muffiny vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Podáváme je ve formičkách.