

Muffinky mirabelkové

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 175 g
- Cukr 120 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mandlové aroma 5 kapka
- Vejce 3 ks
- Loupané mandlové lupínky 50 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Mléko 75 ml
- Mirabelky 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Máslo, cukr, sůl, vanilkový cukr a mandlové aroma dáme do mísy a ruční metlou elektrického šlehače ušleháme do pěny. Vždy po dvou minutách postupně vmícháme vejce.

Mandlové lupínky lehce rozdrtíme, promícháme s moukou a kypřicím práškem a zapracujeme do těsta. Postupně za stálého míchání vlijeme mléko.

Troubu předehřejeme na 175 °C. Formičky naplníme těstem 1 cm pod okraj.

Mirabelky omyjeme, osušíme, rozpůlíme, vypeckujeme a lehce vmáčkne do těsta. Pečeme na prostřední příčce trouby 20-25 minut dozlatova.