

Borůvkové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Borůvky 2 šálek
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Rozehřáté máslo 0.5 šálek
- Cukr 0.5 šálek
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 šálek
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Polohrubá mouka 2.5 šálek
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Borůvky promícháme se 2 lžícemi mouky. Máslo smícháme s cukrem do pěny, vmícháme vejce, mléko, vanilkový cukr a citronovou kůru. Přidáme mouku, prášek do pečiva a sůl. Nakonec velmi opatrně vmícháme borůvky.

Plníme buď do vymazaných muffinkových formiček a nebo, pokud je nemáme (jako já:-)), tak stačí do sebe vložit dva papírové košíčky a těsto nalít do nich. Pozor, hodně nabudou, doporučuji dávat těsto jen do poloviny košíčku. Košíčky postavíme na plech a pečeme při 180°cca půl hodiny.

