

Švestkové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vlašské ořechy 50 g
- Sušené švestky 150 g
- Máslo 125 g
- Cukr 75 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 150 ks
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Kakao 1 lžíce
- Mléko 3 lžíce
- Meruňková marmeláda 25 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Ořechy nahrubo nasekáme, švestky nakrájíme na kousky. Máslo, cukr a špetku soli utřeme do pěny. Přidáme vejce a mouku promíchanou s práškem do pečiva a kakaem. Přilijeme mléko a nakonec do těsta vmícháme 30 g ořechů a nakrájené švestky. Do košíčků rozdělíme těsto tak, aby byly naplněny do 2/3. Pečeme na plechu při střední teplotě 20 minut. Necháme vychladnout. Muffiny potřeme marmeládou a posypeme zbylými ořechy.