

Perníkové muffiny se švestkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hera 60 g
- Mléko 200 ml
- Vejce 1 ks
- Rum 1 lžíce
- Med 1 lžíce
- Hnědý cukr 0.5 hrnek
- Hladká mouka 1 hrnek
- Prášek do perníku 20 g
- Perníkové koření 0.5 lžička
- Kakao 1 lžíce
- Sušené švestky 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

V míse chvilku šleháme tekuté přísady (změklou Heru, mléko, vejce, rum) s medem a cukrem, přidáme mouku, prášek, koření a kakao a ještě chvilku prošleháme dohromady.

Těsto rozdělíme do košíčků nebo vymazané formy na muffiny. (Já dávám na dno formiček kolečka vystřižená s pečicího papíru, úplně snadno pak jdou hotové muffinky vyklopit).

Na povrch těsta do každé formičky lehce položíme dvě sušené švestky. Švestky při pečení propadnou

do středu a vytvoří ovocné překvapení).

Pečeme asi 15– 20 minut při 200st.

Hotové necháme vychladnout a můžeme nebo nemusíme ozdobit spirálkou z bílé čokolády a kouskem švestky.