

Meruňkové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Soda 0.5 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Meruňky 200 g
- Vejce 1 ks
- Hnědý cukr 140 g
- Olej 80 ml
- Smetanový bílý jogurt 150 g
- Meruňkový likér 2 lžíce
- **DROBENKA**
- Polohrubá mouka 75 g
- Měkké máslo 65 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Pískový cukr 40 g
- Nasekané mandle 40 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

Smícháme mouku s kypřícím práškem, jedlou sodou a mletou skořicí. Meruňky nakrájíme na kousky a přimícháme (sušené do mouky, komp. nebo čerstvé až nakonec do těsta).

V další míse utřeme cukr s vejcem do pěny a vmícháme olej. Poté přidáme jogurt a meruňkový likér.

Nakonec do toho všeho vmícháme směs z mouky.

Naplníme muffiny. V menší misce si připravíme drobenku-smícháme mouku s cukrem a skořicí a přidáme měkké máslo.

Drobenkou posypeme jednotlivé muffiny.

Pečeme na 180°C 20 minut.