

# Muffiny s meruňkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- polohrubá mouka 250 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- sůl 1 špetka
- jedlá soda 0.5 lžička
- mandle 50 g
- bílá čokoláda 50 g
- vejce 2 ks
- olej 80 ml
- moučkový cukr 140 g
- bílý jogurt 300 g
- **dohotovení**
- kompotované meruňky 100 g
- bílá čokoláda 50 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Mouku prosijeme s práškem do pečiva, sodou, solí a smícháme s nasekanými mandlemi a nastrouhanou bílou čokoládou.

Vejce utřeme s cukrem do pěny, přidáme olej, jogurt a nakonec směs s moukou. Těsto rozdělíme do formiček a na povrch položíme půlky meruňky.

Pečeme při 180 asi 20 minut. Ve formičkách necháme vychladnout a vyklopíme.

Povrch potřeme okolo meruňky bílou čokoládou a necháme ztuhnout.