

Harrisovy mufinky

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200g hladké mouky

1 lžice prášku do pečiva

100g cukru

1 vejce

50g roztaveného másla

1 dl vlažného mléka

několik kapek vanilkové esence

na doplnění nakrájená čokoláda na vaření, spařené a nasekané rozinky, drcené ořechy nebo mandle, okapané ovoce apod., šlehačka na ozdobu

Postup

Vejce utřeme s cukrem, postupně zašleháme vlažné tekuté máslo, vanilkovou esenci, doplníme moukou s práškem do pečiva a zašleháme mléko. Přidáme nasekanou čokoládu, rozinky, ořechy či ovoce. Těsto vlijeme do dvou třetin vymaštěných a strouhankou vysypaných důlků v mufinkovém pekáči a dáme péct do předehřáté trouby. Zprvu pečeme při 200°C prudce asi 15 minut, pak teplotu snížíme a dopékáme ještě asi 20 minut mírněji. Hotové mufinky necháme vychladnout a před podáváním ozdobíme šlehačkou a čerstvým ovocem.