

Borůvkové muffins

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 g měkkého másla nebo Hery

100 g cukru

2 bal Vanilinového cukru Dr.Oetker

2 vejce

250 g polohrubé mouky

2 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

125 g mléka

125 g borůvek

Mimoto:

1 bal Polevy světlé Dr.Oetker

několik borůvek na ozdobu

Postup

1. Borůvky umyjeme, očistíme a necháme na ubrousku důkladně osušit. 2. Těsto: změkklé máslo třeme elektrickým mixérem (šlehací metly) na nejnižším stupni s cukrem a vanilinovým cukrem do hladka. Pak postupně vmícháme vejce - každé vyšleháváme 0,5 minuty. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a mléko - obojí důkladně promícháme a vypracujeme hladké těsto. Nakonec zlehka vmícháme borůvky. Těsto naplníme do vymaštěné a moukou vysypané formy na muffins. Dáme péct: Horní a spodní ohřev: cca 180 °C (předehřát) Horký vzduch: cca 160 °C (nepředehřát) Plyn: stup. 3 - 4 (předehřát) Doba pečení: cca 25 - 30 min
3. Muffins necháme vychladnout. Polevu rozehřejeme dle návodu ve vodní lázni a postříkáme jí muffins, tak aby vznikly dekorační proužky. Ozdobíme borůvkami.

Poznámka

Můžeme též ozdobit čokoládovými šupinkami.