Borůvkové muffiny

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

250 g	hladká mouka
1 lžička	prášek do pečiva
1 sáček	vanilkový cukr
140 g	krupicový cukr
špetka	sůl
200 ml	mléko
50 g	rozpuštěné máslo
3 lžíce	olej
2 ks	velké vejce
200 g	borůvky

Postup přípravy

V jedné misce dobře promícháme hladkou mouku s práškem do pečiva, vanilkový a krupicový cukr a trochu osolíme. Ve druhé misce smícháme mléko s máslem a olejem a spolu s vejci rozšleháme. Poté obsah obou misek promícháme dohromady, až nám vznikne řidší těsto, do něhož následně vmícháme opatrně borůvky. Hotové těsto plníme do vymazaných důlků v plechu na muffiny. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C přibližně 20 minut.

Poznámka: *Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové, citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.*