

Mandlové muffiny s broskvemi a hruškami

Category: Bábovky, muffiny, cupcaky, chlebová směs bílá bez lepku, samokypřící směs bílá, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

MANDLOVÉ MUFFINY S BROSKVEMI A HRUŠKAMI

Přísady (na 12 muffinů):

100 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku
50 g mandlové mouky
3 g prášku do pečiva
100 g změkklého másla
100 g cukru krupice (lze i méně)
3 vejce (prošlehaná)
50 g jogurtu
1/2 KL vanilkového extraktu nebo vanilkové pasty
špetka soli
čerstvé ovoce (meruňky, broskve, hrušky...)

Postup:

Do mísy dejte máslo, cukr, vejce, jogurt, vanilkovou pastu a prošlehejte. (Mně se těsto trochu „zdrcl“, nic, co by nespravila vodní lázeň. Příště si napřed prošlehám vejce s cukrem a máslo přidám rozpuštěné.)

Přidejte prosátou mouku, prášek do pečiva a sůl.

Košíčky naplňte do 2/3, přidejte 2 plátky broskví a 2 plátky hrušky.

Pečte na 180 °C cca 25 až 30 minut.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.

