

Tvarohové muffiny

Kategorie: Bábovky, muffiny, cupcaky,Homepage

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz



Ingredience:

200 g Free Samokypřící směs bílá bez lepku

3 g kypřicího prášku do pečiva

100 g cukru krupice

1 balíček vanilkového cukru

100 ml rostlinného oleje

2 vejce

250 g měkkého tvarohu ve vaničce

1 hrst rozinek

1 hrst tmavé čokolády

vanilková pasta

Postup:

Mouku, prášek do pečiva, rozinky a nasekanou čokoládu smícháme v míse.

V druhé míse vyšleháme ručním šlehačem vejce s oběma cukry a

olejem.

Do vajec zašleháme tvaroh a vanilkovou pastu. Nakonec stěrkou vmícháme suché ingredience.

Těsto rozdělíme do 12 papírových košíčků.

Pečeme na 180° C asi 20 minut.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.