# 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.*