

Kefírové muffiny s jahodami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	vejce
100 g	moučkový cukr
1 ks	vanilkový cukr
80 ml	olej
200 ml	jahodové keфіrové mléko
250 g	hladká mouka
1 ks	kypricí prášek do pečiva
50 g	čokoláda na vaření
	čerstvé jahody



Postup přípravy

Vejce, cukry a olej ušleháme a přimícháme i jahodové keфіrové mléko. Nakonec přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vzniklé těsto nalijeme do formiček na muffiny (plníme maximálně tři čtvrtin) a do každého muffinu vmáčkneme čerstvou jahodu (popř. více menších jahod či kousků). Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 20 minut.

Poznámka: Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemá 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.