

Třešňové muffiny

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

4 ks	vejce
2 hrnek	smetanový jogurt
1 hrnek	olej
1/2 hrnek	krupicový cukr
2 ks	vanilkový cukr
1 ks	kypřící prášek do pečiva
5 hrnek	hladká mouka
1 lžice	strouhaná citronová kůra z chemicky neošetřeného (bio) citronu
1 až 2 hrnek	třešně (vypeckované)



Postup přípravy

Ze všech výše uvedených ingrediencí (třešně naposledy) umícháme hladké těsto. Nalijeme ho do formiček na muffiny (aby nebyly zcela plné, ale jen asi do 3/4 jejich objemu). Vložíme do trouby předehřáté na 170 až 180 °C a pečeme asi 20 minut – záleží na velikosti formiček. Upečené muffiny vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

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.