



OVOCNÉ MUFFINY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu ovocných muffinov z celozrnej múky budete potrebovať (12 kusov):

180 g celozrnej múky, štipku soli, 60 g strúhaného kokosu, kôru z jedného citróna, 2 lyžičky kypriaceho prášku, 3 lyžičky mletej škorice, 1 lyžičku vanilkového extraktu, 3 vajcia, 150 g nerafinovaného trstinového cukru, 100 g masla, 120 ml vlažnej vody, jahody a čučoriedky, ovsené alebo pšeničné vločky na posypanie

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejete na 180 stupňov. V miske roztopíte maslo a nechajte vychladnúť. Vo veľkej mise spolu zmiešajte múku, soľ, kokos, kypriaci prášok, škoricu a citrónovú kôru. Vo vysokej nádobe ručným mixérom vyšľahajte vajcia s cukrom, pridajte vodu, roztopené maslo a vanilkový extrakt. Tekutú zmes vlejte do misy so sypkými surovinami a drevenou vareškou premiešajte. Na záver pridajte na drobno nakrájané jahody a celé čučoriedky. Opäť drevenou vareškou opatrne premiešajte.

Formu na muffiny vysteľte papierovými košíčkami, ak ich nemáte po ruke, použite papier na pečenie, posluží rovnako dobre. Rovnomerne naplňte 12 košíčkov. Posypte ich zvyšným ovocím a vločkami. Pečte približne 30 minút, po vytiahnutí z rúry nechajte muffiny vychladnúť na mriežke.

