



# coolinári

## FOOD BLOG & CAKES

## Tekvicovo-hruškové muffiny

Na prípravu tekvicovo-hruškových muffinov budete potrebovať (18 ks):

400 g tekvice  
 340 g hladkej múky  
 ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku  
 1 čajovú lyžičku jedlej sódy  
 1 a ½ čajovej lyžičky mletej škorice  
 ½ čajovej lyžičky sušeného zázvoru  
 štipku soli  
 štipku mletých klinčekov  
 2 vajcia  
 190 g kryštálového cukru  
 125 g masla  
 2 hrušky

### A TAKTO NA TO:

Tekvicu očistite, nakrájajte na kocky a v kuchynskom robote s nástavcom nožov rozmixujte na kašu. Všetky sypké suroviny zmiešajte v jednej mise. V druhej mise rozmixujte vajcia s cukrom a rozpusteným maslom izbovej teploty. Pridajte tekvicu a premiešajte. Tekvicovú zmes prelejte do múčnej zmesi a opäť mixujte. Na záver do cesta pridajte na drobno nakrájané hrušky a už len stierkou premiešajte.

Do formy pripravte papierové košíčky a naplňte ich cestom. Muffiny pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte košíčky ochladnúť na mriežke.