

LETNÉ OVOCNÉ MUFFINY

 14 ks  30 min

Letné ovocné muffiny sú skvelým a rýchlym dezertom, pri ktorom viete využiť plody vašej záhrady. Ich príprava je veľmi jednoduchá a poradíte si dokonca aj bez mixéra. Cesto s ovocím sa len dobre zmieša v jednej mise, cestom potom naplníte košíčky, posypete drobenkou a dáte piecť a tak ani priveľa riadu nezašpiníte a nebudete musieť tráviť dlhý čas pri jeho umývaní. Veď komu by sa v lete chcelo stáť pri dreze, keď môže voľný čas tráviť vonku? Tieto letné ovocné muffiny sa hodia ako sladký dezert ku každej grilovačke, opekačke, záhradnej párty, či na piknik. Pri ovocí môžete využiť svoju fantáziu – my sme použili sladkokyslé červené ríbezle a sladké marhule, ale perfektne sa do nich hodia aj ďalšie druhy bobuľového ovocia. Siahnite po tom, čo sa vám práve urodilo alebo ste objavili na miestnom trhu.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g masla
120 g plnotučného jogurtu
2 vajcia
240 g polohrubej múky
10 g kypriaceho prášku
200 g kryštálového cukru
1 polievkovú lyžicu
citrónovej šťavy
kôru z jedného citróna
1 čajovú lyžičku
vanilkového extraktu
4 polievkové lyžice
plnotučného mlieka
200 g marhúl
160 g červených ríbezlí

Na drobenku:

50 g studeného masla
50 g kryštálového cukru
50 g hladkej múky

A TAKTO NA TO:

1. Najskôr pripravte drobenku. Je to veľmi jednoduché. V miske rukami zmiešajte studené maslo s cukrom a múkou. Drobenku odložte bokom a pripravte cesto na muffiny.
2. Rozpustené maslo metličkou vyšľahajte s kryštálovým cukrom. Pridajte vajcia, kôru a šťavu z citróna, vanilkový extrakt a znova metličkou prešľahajte. Primiešajte jogurt, potom múku zmiešanú s kypriacim práškom, mlieko a na záver pridajte do cesta všetko ovocie – na kocky nakrájané marhule a očistené ríbezle. Cesto rovnomerne rozdeľte do formy na muffiny a posypte ho drobenkou.
3. Pečte v rúre pri 180 stupňoch cca 20 minút. Po vytiahnutí nechajte ovocné muffiny vychladnúť na mriežke.

