

Jablkovo-hruškové muffiny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 12

2107 kalorií , **30 g** cukrů , **97 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Pajunc

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablkovo-hruskove-muffiny>

Příprava

V jedné míse smícháme suché ingredience: mouku, prášek do pečiva, špetku soli a skořici. Ve druhé míse rozmixujeme vejce s olejem, přidáme med, mléko a nastrohaná jablka a hrušky. Poté postupně vmícháváme do suché směsi. Když máme hotovo, rozdělíme těsto do košíčků, kterými jsme vystlali formu na muffiny. Poté vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 20-25 minut.

Ingredience

- 300 g celozrnná špaldová mouka
- 2-3 lžíce včelí med
- 2 lžička kypřící prášek do pečiva
- 1 špetka sůl
-
- 220 ml plnotučné mléko
- 85 g rostlinný olej
- 2 ks jablko
- 2 ks hruška
-

Kategorie

Česká, Podzim, Dezert, Snídaně

