

# Perníkové muffinky se švestkami a mandlemi



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: **24**

**3270** kalorií , **133 g** cukrů , **132 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pernikove-muffinky-se-svestkami-a-mandlemi>

## Příprava

Med, cukr, máslo a mléko ohřejeme v kastrůlku, až se vše rozpustí a spojí. Necháme vychladnout. Mouku smícháme s kořením, kakaem, kypřícím práškem, sodou a špetkou soli. Pak přimícháme vychladlou medovou směs, vejce, mandle a nakonec švestky nakrájené na menší kousky. Těsto rozdělíme do muffinkového plechu vyloženého papírovými košíčky. Pečeme při 180°C asi 20-25 minut.

### Tip k receptu

Pozor, tato dávka těsta je na 24 muffinek, chceme-li péci jen v jednom muffinkovém plechu, musíme udělat poloviční dávku.

## Ingredience

- 150 g medu
- 60 g hnědého cukru
- 70 g másla
- 3 lžíce mléka
- 250 g hladké mouky
- 2 lžičky perníkového koření
- 1 vrchovatá lžíce kakaa
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- špetka soli
- 2 vejce
- 100 g oloupaných nahrubo nasekaných mandlí
- 100 g sušených švestek

## Kategorie

Klasika, Rodina, Moučník

