

Tvarohové muffiny



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 12

2137 kalorií , 0 g cukrů , 89 g tuků , 50 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-muffiny>

Příprava

Tvaroh vyšleháme s cukrem, mlékem a vejcem do hladka. Přidáme olej, citrónovou kůru, špetku soli, nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva. Vše zpracujeme v těsto. Rozdělujeme lžičkou do formiček zhruba do půlky, poklademe okapanými meruňkami. Pečeme v rozehřáté troubě při 170 stupních cca 20 minut. Po vyklopení pocukrujeme.



Tip k receptu

kdo má rád, může před pečením posypat každý muffin rozinkami.

Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g kompotovaných meruněk
- ✓ 4 dcl mléka
- ✓ 120 g tučného tvarohu
- ✓ 80 g cukru krupice
- ✓ 1 vejce
- ✓ 0,6 dcl rostlinného oleje
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka citrónové kůry
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžíce cukru moučka
- ✓ 1 lžička másla na vymazání
- ✓ hrst hrubé mouky na vysypání
- ✓ lžíce rozinek

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník