

WORTH TO EAT...

Food blog

Třešňové muffiny ze zakysané smetany

Potřebujeme:

- (na 12 muffinů)
- 160 g hladké mouky
- 110 g třtinového cukru
- 1 lžice kypřicího prášku
- 200 ml zakysané smetany
- 95 g másla
- 170 g vypeckovaných třešní + 12 třešní na ozdobu
- 2 vejce
- špetka soli
- lžička vanilkové esence



Jak na to

Do mísy přes síto prosejeme všechny suché ingredience (mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl). V další misce rozšleháme vejce a přimícháme k nim zakysanou smetanu, vanilkovou esenci a zchladlé rozpuštěné máslo. Tekuté ingredience přidáme do mísy se sypkou směsí a opatrně vmícháme (míchejte ručně, určitě nepoužívejte metličky). Těsto na muffiny, aby bylo krásně nadýchané, se nikdy nesmí přemíchat, míchejte jen tak dlouho, jak je nezbytné, aby se obě směsi spojily. Nakonec do těsta přidáme třešně.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky, pokud je nemáte, vymažte formu máslem. Košíčky plníme za pomoci lžice těstem (neplníme až po okraj, těsto hodně nabude) a navrch zapíchneme třešínku i se stopkou. Muffiny vložíme do trouby a pečeme asi 20 minut, než budou na povrchu zlatavé.

Dobrou chuť ♥