

Mrkvové muffiny

Potrebuje

- - 250 g špaldovej múky
- - 40 g trstinového cukru
- - 2 vajcia
- - soľ
- - 2 l prášku do pečiva
- - 85 g masla
- - 4 mrkvy
- - 1 tavený syr Karička
- - 2 uvarené mrkvy
- - 150 g syrokrému Karička
- - korenie

Postup

Z syrokrému , karičky a uvarenej mrkvy si urobíme plnku a dáme ju do chladničky stuhnúť. Všetky ostatné tekuté suroviny zmiešame dokopy, potom pridáme suché suroviny a metličkou vymiešame na hladké cesto (nemiešame mixérom) potom pridáme na jemno nastrúhanú mrkvu a všetko ešte raz pekne premiešame. A máme cesto hustejšie môžeme pridať trochu mlieka. Cestom naplníme košíky na muffinky (najlepšie silikónové z Tescomy sú super a netreba ich vymastiť) až po povrch aby mali pekné klobúčiky. Pečieme na 180 stupňoch asi 20 minút. Po upečení ozdobíme plnkou a syrom prípadne nejakou zeleninkou . Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Lenka z Černíka
náročnosť: vysoká
čas: 1,5 hod.
porcie: 15