

Marhuľové muffiny

Šťavnaté marhuľové koláčiky, naplnené zaváranými marhuľami zachutia určite aj vám. Stačí ich upiecť vo forme na muffiny a dozdobiť posýpkou.

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 80 minút

[#cesto](#) [#pecenie](#) [#kysnute](#) [#kysnutecesto](#) [#dnespeciem](#) [#buchty](#) [#pecenebuchty](#) [#posypka](#) [#orechy](#) [#marhule](#) [#drozdie](#) [#drozdiefala](#) [#pecenienasbavi](#) [#kvasnice](#) [#baking](#) [#kolace](#) [#kysnutekolace](#) [#plnka](#) [#napln](#) [#ovocie](#) [#pecenie_nas_bavi](#) [#skatulkavkuchyni](#)

Zoznam surovín na cesto:

200 ml Mlieko

200 g Múka pšeničná polohrubá

150 g Múka pšeničná hladká

80 g Cukor kryštálový

40 g Maslo

21 g Droždie FALA

20 g Cukor vanilkový

2 g Soľ

1 ks Vajce

Zoznam surovín na posýpku:

30 g Múka pšeničná hrubá

30 g Orechy mleté

25 g Maslo

25 g Cukor práškový

Zoznam surovín na náplň:

12 ks Marhule

Postup prípravy:

Z mlieka, trošky cukru a droždia si pripravíme kvások. Pridáme múku, cukor, roztopené maslo, vanilkový cukor, vajce, štipku soli a vypracujeme cesto. Cesto prikryjeme a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme a rozdelíme ho na 12 ks. Každý kúsok cesta naplníme marhuľou, zabalíme a vložíme ho do formy na muffiny. Potrieme ho roztopeným maslom a posypeme pripravenou posýpkou. Pečieme pri teplote 200°C asi 20 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#).

