

## **Příloha – recept**

### ***Muffins***

Ingredience: 200g hladké mouky, prášek do pečiva, 100g cukru, 1 vejce, 50g rozeřátého másla, 1dl vlažného mléka, několik kapek vanilkové esence (vanilínový cukr), na doplnění nakrájená čokoláda na vaření, spařené a nasekané rozinky, drcené oříšky nebo mandle, v cukru obalené ovoce, atd., šlehačka na ozdobu.

Vejce utřeme s cukrem, postupně zašleháme vlažné tekuté máslo, vanilkovou esenci, doplníme moukou s práškem, do pečiva zašleháme mléko. Přidáme nasekanou čokoládu, rozinky, ořechy a ovoce. Těsto vlijeme do dvou třetin vymaštěných a vysypaných důlků v muffinovém pekáčku a dáme péci. Pečeme v předehřáté troubě na 200°C asi 15 minut, poté teplotu mírně snížíme a dopékáme asi 20 minut. Vychladlé muffiny ozdobíme šlehačkou, ovocem a podáváme.