

Jahodové muffiny s Jihočeským cottage

🕒 45 minut

náročnost ●●○○

Jak udělat ještě vláčnější a jemnější muffiny? No přece přidáním Jihočeského cottage. Ten v receptu totiž může nahradit mléko (či jogurt nebo mascarpone – podle toho, co obvykle využíváte). Naší nejoblíbenější jsou jahodové s mátou.



Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 50 g polohrubé mouky
- 150 g cukru
- 180 g Jihočeského cottage
- 50 ml mléka
- 2 lžičky prášku na pečení
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce (pokojové teploty)
- 2 lžíce oleje
- 200 g jahod
- hrst máty
- špetka soli

Návod na přípravu:

Nejdříve přivedte mléko v malém rendlíku k varu, vhodte do něj na kousky natrhané snítky máty a vařte pět minut. Poté dejte rendlík z plotny, ale mátu v něm nechte dále louhovat.

V jedné míse smíchejte všechny sypké ingredience – mouky, cukr, prášek na pečení, vanilkový cukr, špetku soli. Nakrájejte omyté jahody na malé kousky a přidejte do mísy.

Ve druhé míse rozmíchejte cottage s olejem a vejci. Z mléka vyndejte snítky máty, přilijte ho k tekutým ingrediencím a znovu promíchejte.

Poté smíchejte obě připravené směsi (sypkou a tekutou) dohromady. Připravte formy na muffiny – je na vás, zda formy vymažete olejem, nebo využijete papírové košíčky. A můžete formy začít plnit těstem (ne až k vrchu – muffinům poroste „čepice“).

Naplněné formy dejte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte cca 20 minut.