



Muffiny s prekvapením a pudingom

Potrebujeme:

½ šálky hladká múka
½ šálky polohrubá múka
½ šálky mlieka
½ šálky kryštálového cukru
1 vajíčko
vanilkový cukor
kypriaci prášok
0,1 dcl oleja
citrónová kôra
čokoláda

košíky na muffiny



Postup:

Rúru si rozohrejeme na 180 stupňov. Cukor spolu s vajíčkom a vanilkou vymiešame do peny. Do takto pripravenej zmesi pridávame postupne múky s kypriacim práškom, olej, mlieko. Naše cesto nesmie byť príliš husté ani riedke. Kôru z citróna primiešame do cesta. Ak je cesto riedke pridávame hladkú múku. Takto pripravené cesto rozdelíme na 2 časti. Košíky plníme do $\frac{3}{4}$ ich obsahu. Do pripravených košíčkov dáme najskôr prvú polovicu cesta. Potom vložíme do cesta kúsok čokolády. Košíčky doplníme cestom do $\frac{3}{4}$ košíka. Takto pripravené muffiny dáme piecť približne 20 minút. Necháme trošku a buď posypeme práškovým cukrom alebo potrieme farebnou polevou.

Puding: 0,5 l mlieka, 2lyž kryštál. cukor, balíček pudingu

Do hrnca si dáme 3 dcl mlieka a prisypeme cukor. Miešame kým sa nám cukor neroztopí. Medzi tým si v 2 dcl mlieka rozmiešame pudingový prášok. Ten prilejeme do teplého mlieka. Musíme to stále miešať pokiaľ nám puding nezačne hustnúť. Vtedy máme puding uvarený. Je už len na nás ako si puding ozdobíme, prípadne s čím ho dochutíme.