Borůvkové Cupcakes

Eva Kabaljuková, V. A

Ingredience:

Na muffiny:

300 g polohrubé mouky

75 g cukru krupice

jedna vrchovatá lžička prášku do pečiva

1 vejce

75 ml oleje

125 ml mléka

špetka soli

1 hrnek borůvek

Na krém:

100 g másla

100 g tvarohu

trochu borůvek jako barvivo

a zelené barvivo

Postup:

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Košíčky vyskládáme do plechu.V jedné míse zamícháme tekuté suroviny a v druhé suché suroviny. Mokrou směs vlijeme do suché směsi a zamícháme.

Košíčky naplníme do poloviny a nasypeme lžíci borůvek. Pečeme 20 minut do zlatova. Máslo a tvaroh šleháme do pěny. Krém obarvíme na zeleno a na fialovo. Vychladnuté muffiny nazdobíme.

