

## MUFFINY S TŘEŠNĚMI A RICOTTOU

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

### Suroviny

100 g třešní  
75 g másla  
100 g ricotty  
1 vejce

100 g hladké mouky  
75 g třtinového cukru  
**2 lžíce mléka**  
moučkový cukr na posypání

**Typický americký moučník v italském provedení. Třešně můžete nahradit jiným ovocem nebo je můžete doplnit čokoládou či rozinkami.**

### Příprava:

Předehřejte troubu a máslem vymažte 10 formiček na muffiny. Na mírném ohni rozpusťte v kastrůlku máslo a odstavte. Ricottu zpracujte se třtinovým cukrem, přidejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo. Třešně nakrájejte na kousky a přidejte je do mouky, vše smíchejte s připraveným krémem. Naplňte vymazané formičky a pečte při 180 °C asi 12 minut. Servírujte posypané moučkovým cukrem.



MOUČNÍKY



SÝR



20' PŘÍPRAVA



12' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST