



# Muffinky

Muffinky s náplňou z BB Pudinga a farebnou bombuľkou.

asi 25 ks    stredná obťažnosť  do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme žltok, maslo alebo margarín a ručne vypracujeme dohladka. Cesto vtlačíme do vymastených formičiek na košíčky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 200 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 180 °C**  
**Doba pečenia: 15 minút**

- 2 Košíčky necháme mierne vychladnúť a vyklopíme z formičiek.
- 3 Na prípravu náplne v mise zmiešame cukor s pudingom a kakaom. Pridáme rum, maslo a mandle a ručne vypracujeme dohladka. Vytvoríme guľôčky, ktoré vložíme do košíčkov. Odložíme najmenej na 1 hodinu do chladničky.
- 4 Na ozdobenie pripravíme polevu podľa návodu na obale. Muffinky polejeme a ihneď dozdobíme lentilkami.

## Prísady::

### Na cesto:

150 g múka hladká  
200 g cukor práškový  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
1 ks žltok  
100 g maslo zmäknuté alebo margarín

### Na náplň:

100 g cukor práškový  
1 balíček BB puding kakaový (á 60 g) Dr. Oetker  
1 PL Holandské kakao Dr. Oetker  
1 PL rum  
200 g maslo  
50 g mandle lúpané nasekané na malé kúsky

### Na ozdobenie:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
25 ks lentilky

### Ešte potrebujeme:

plech na pečenie  
25 formičky na košíčky (Ø 10 cm)

