

Úkol od...

Hederky



Hederka je starostlivý, ale také hravý skřítek. Když se nikdo nedívá, ve volných chvílích sáňkuje na listech ze střech domů nebo jiných výšek a vůbec se nebojí.



Břečťan popínavý

Břečťan se oproti tomu raději drží u zdi nebo jiných pevných věcí a ve větru moc nepoletuje, spíše se nenápadně plazí. Ale do jakých výšek!

Upeč společně s rodiči muffiny s borůvkami



1 hodina



- Miska borůvek
- 200 g hladké a 50 g polohrubé mouky
- 100 g cukr moučka
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- vanilkový cukr
- 2 středně velká vejce
- 200 ml mléka (nebo 200 g jogurtu a trochu mléka)
- 85 g másla (rozpuštěného a zchladlého)

Úkol prováděj s dospělou osobou

Recept na 12 muffinů

Tekuté přísady vyšlehej ručním šlehačem při pokojové teplotě. V jiné míse si promíchej sypké přísady a poté smíchej obě směsi dohromady. Promíchej lžící a naplň těstem formičky cca do 3/4. Těsto na muffiny je důležité nepřemíchat.

Ovoce přidej nejprve do moučné směsi, aby se obalilo moukou. Neklesne tolik ke dnu košíčku. S množstvím ovoce to raději nepřeháněj, aby těsto nebylo příliš mokré a částečně nedopečené. Nebo naplň košíčky těstem a ovocem jen posyp.

Troubu dej vyhřát 10–15 minut dopředu a peč při 180 °C cca 20–25 minut.

Přejeme dobrou chuť!



www.stromodani.cz



Do knížky napiš, jak se ti pečení muffinů povedlo.