

Mufinky s borůvkami v papírových košíčcích

- 260 g polohrubé mouky
- 1 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1 pomeranč
- 1 vejce
- 150 g cukru (nejlépe hnědého)
- 80 ml rostlinného oleje
- 200 ml plnotučného mléka nebo pomerančové šťávy
- 200 g borůvek

V hluboké míse promícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva a jedlou sodu. Pomeranč omyjeme v horké vodě, osušíme, nastrouháme z něj kůru a přimícháme ji do syké směsi. Vejce rozkvedláme ručním šlehačem, přidáme k němu cukr a ušleháme hladký krém. Pomalu tenkým pramínkem přilijeme rostlinný olej a zašleháme jej do krému. Nakonec přidáme mléko nebo podle chuti pomerančovou šťávu a vše promícháme. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Spojíme dohromady směs z mouky a krém s mlékem nebo pomerančovou šťávou a vypracujeme z nich tuhé těsto. Mezitím krátce omyjeme ve studené vodě borůvky, necháme je důkladně okapat a pak je zamícháme do těsta. Na plech narovnáme 12 papírových košíčků, naplníme je rovnoměrně těstem a dáme je zhruba na 20 - 25 minut péct. Vyjmeme, necháme asi 15 minut vychladnout a pak je vyklopíme. Nakonec je ještě ozdobně posypeme moučkovým cukrem.