

BORŮVKOVÉ MUFFINY

Potřebujeme:

- 125 g hladké mouky
- 125 g polohrubé mouky
- 50 g práškového sladidla [FAN STEVIA® na bázi steviol-glykosidů](#)
- 1 lžička práškového sladidla [FAN CUKŘENKA – březový cukr s vanilkou](#)
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- 2 vejce
- 200 ml mléka
- 85 g slunečnicového oleje
- 250 g borůvek

Postup:

Oba druhy mouky, práškové sladidlo [FAN STEVIA®](#) a [FAN CUKŘENKA](#), prášek do pečiva a sůl nasypeme do mísy a dobře promícháme. Do druhé mísy nalijeme mléko, přidáme vejce a slunečnicový olej a prošleháme. Tekuté ingredience přilijeme k suchým ingrediencím a krátce promícháme. Do těsta zlehka přimícháme borůvky. Košíčky na muffiny naplníme z 2/3 těstem. Pečeme v troubě předehřáté **na 180 °C přibližně 20 minut**.

Tip: Aby borůvky nespadly na dno muffinů, vložte je nejdříve do mísy, přidejte 2 lžíce stejné mouky, jakou přidáváte do těsta a borůvky v ní zlehka obalte. Následně je přidejte do těsta podle receptu.

