**Fašiangové muffiny od Naďky**

POTREBUJEME:

2 poháre múka polohrubá  
1 pohár cukor  
1 pohár mlieko  
3/4 pohár olej  
2 ks vajce  
1 ks prášok do pečiva  
1 ks vanilkový cukor

POSTUP:

Všetky suroviny vymiešame, až vznikne riedke cesto. Ak chceme mať v strede muffinky nutellu, puding, rozdrvenú čokoládu, naplníme košík len trošku, pridáme surovinu, ktorú chceme pridať a naplníme košík cestom do 3/4.

Pečieme cca 15-20 minút na 180° priebežne kontrolujeme, môžu byť upečené skôr.

**PLNKA NA MUFFINY**

POTREBUJEME  
1 ks vanilkový puding  
2 PL kryštálového cukru   
500ml mlieka  
250 g maslo

Postup : uvaríme si puding, necháme vychladnúť. Zmäknuté maslo vymiešame a postupne, za stáleho miešania pridávame puding. Na koniec môžeme pridať nutelu. Krém tak bude hnedý.

Už len ozdobíme.

Dobrú chuť praje Naďka s maminou 🤗