**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 