**Plnené muffiny od Tamarky**

**Ingrediencie**

2 ks vajcia  
1 hrnček jemný kryštálový cukor (300 ml)  
2 hrnčeky polohrubá múka (600 ml)  
1 hrnček mlieko (300 ml)  
1/2 hrnčekrastlinný olej (150 ml)  
2 PL holandské kakao  
1 balíček vanilkový cukor Dr Oetker  
1 balíček prášok do pečiva Dr.Oetker

**TVAROHOVÁ NÁPLŇ:**

250 g jemný tvaroh  
1 ks vajce  
1 balíček vanilkový cukor Dr Oetker  
Ks práškový cukor  
Ks nastrúhaná citrónová kôra  
1 PL Zlatý klas Dr.Oetker

**LEKVÁROVÁ NÁPLŇ:**

Ks slivkový lekvár

Cesto: spolu zmiešame všetky suché prísady, múku preosejeme s práškom do pečiva, pridáme cukor, vanilkový cukor, kakao. Spolu zmiešame tekuté prísady, vajcia vyšľaháme vidličkou, prilejeme po troche olej a vlažné mlieko. Všetko spolu zmiešame. Hrnček používam 300 ml. Formu na muffiny vyložíme papierovými košíčkami. Na spodok lyžicou dáme trochu cesta, lyžičku tvarohovej náplne a trochu lekváru. Na povrchu znovu dáme cesto, do 3/4 košíčka. Upečieme pri teplote 180°C podľa potreby.

Tvarohová náplň: v miske zmiešame tvaroh, vajce, vanilkový cukor, práškový cukor podľa chuti, citrónovú kôru a zlatý klas.

Dobrú chuť praje Tamarka s maminou ☺