

### Ingrediencie

na cesto: 2 vajcia, 115 g práškového cukru, 250 ml acidofilného mlieka, 6 lyžíc oleja, 200 g hladkej múky, 1 lyžičku kypriaceho prášku, 1/2 lyžičky sódy bikarbóny, 150 g mrazených alebo čerstvých malín, soľ

na posýpku: 50 g hrubej múky, 2 lyžice práškového cukru, 35 g tuku Palmarín

### Postup

Žĺtky vyšľaháme s cukrom. Prilejeme acidofilné mlieko, olej a zľahka premiešame. Pridáme múku s kypriacim práškom, sódou bikarbónou, soľ a nakoniec vyšľahaný tuhý sneh z bielkov. Zľahka premiešame a pridáme maliny.

Na posýpku zmiešame múku s cukrom a pridáme pokrájaný tuk. Prstami hnetieme, pokým nevznikne drobivá posýpka. Vymastené a múkou vysypané jamky na muffinovom plechu, plníme lyžicou cesto a vrch posypeme posýpkou. Pečieme pri teplote 180 stupňov dozlatista. Skúšame špajlou.

