

# Jarní muffiny II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Hladká mouka 2.5 hrnek
- Krupicový cukr 3.4 hrnek
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Čerstvě nastrouhaná limetková kůra 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Slunečnicový olej 1.2 hrnek
- Podmáslí 1.2 hrnek
- Valašské kyšly 1.2 hrnek
- **Na zdobení**
- Bílky 3 ks
- Jemný krupicový cukr 180 g
- Kukuřičný škrob 1.2 lžička

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Troubu předehřejte na 180°C, V míse smíchejte mouku, cukr, kypřicí prášek do pečiva a limetkovou kůru. Pak přidejte vejce, olej, podmáslí, kyšku a řádně promíchejte. Dvanáctimístnou formu na muffiny vyložte papírovými košíčky, do nich rozdělte těsto a pečte v předehřáté troubě 20 minut. Nechte zchladnout. 2 bílky vyšlehejte dotuha, pak do nich postupně po lžících a nad párou zašlehávejte cukr a škrob, aby vznikla lesklá a tuhá směs. Naplňte ji cukrářský sáček, ozdobte

muffiny a dejte krátce zapéct pod gril.