

# Karamalové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 10

- máslo 200 g
- cukr 150 g
- vejce 2 ks
- hladká mouka 150 g
- kakao 2 lžíce
- mléko 2 lžíce
- med 1 lžíce
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- mléčná karamela 6 ks
- citronová poleva 2 hrnek

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Máslo s cukrem a vejci vyšleháme dohladka, vmícháme med, kakao, mléko, mouku a kypřicí prášek. Karamelky nakrájíme na kostičky a nasypeme je do těsta které vložíme do papírových košíčků. Pečeme asi 15 min, vychladlé potíráme citronovou polevou.

