

Jarní muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hladká mouka 2.5 hrnek
- cukr krupice 0.75 hrnek
- valašská kyška 0.5 hrnek
- slunečnicový olej 0.5 hrnek
- podmásli 0.5 hrnek
- kypřicí prášek 1 balíček
- limetková kůra 1 lžička
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. V míse promícháme hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva, krupicový cukr a na jemno nastrohanou limetkovou kůru
2. Pak přidáme vejce, slunečnicový olej, podmásli, kyšku a vše dobře promícháme
3. Dvanáctimístnou formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky, do nich rozdělíme těsto, dáme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme 20 minut, necháme zchladnout
4. Bílky vyšleháme do tuha, pak do nich po lžících a nad parou zašleháme krupicový cukr a škrob, aby vznikla lesklá a tuhá směs
5. Připravenou směsí naplníme cukrářský sáček, ozdobíme muffiny a dáme krátce zapéct pod gril.