

Velikonoční košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Máslo 125 g
- Cukr moučka 120 g
- Cukr vanilkový 1 balíček
- Citronová kůra 1 lžička
- Mléko 50 ml
- Pomerančový džus 3 lžíce
- Citronová nebo cukrová poleva 1 balení
- Oranžový a zelený marcipán 1 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejeme na 170 °C, formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky.

Mouku prosejeme s práškem do pečiva a sodou. Změklé máslo ušleháme s cukrem a vanilkovým cukrem, postupně přisledíme vejce a citronovou kůru, střídavě mouku a mléko, pomerančový džus.

Košíčky naplníme těstem a pečeme asi 18-20 minut ve vyhřáté troubě.

Hotové košíčky ozdobíme polevou a mrkvičkami z marcipánu.