

Velikonoční košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- citrónová kůra 1 lžička
- cukr moučka 120 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- jedlá soda 1 lžička
- máslo 125 g
- mléko 50 ml
- hladká mouka 200 g
- pomerančový džus 3 lžíce
- prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

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 přišleháme 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 mrkvíčkami z marcipánu.