

Karamelové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- máslo 200 g
- cukr pískový 150 g
- vejce 2 ks
- mouka hladká 150 g
- kakao 2 lžíce
- mléko 2 lžíce
- med 1 lžíce
- prášek do pečiva 0.5 lžíce
- karamelky mléčné 6 ks
- dle potřeby poleva citrónová 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

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 v troubě 15 minut na 180 °C. Vychladlé potřeme citronovou polevou a posypeme zdobením.