

Velikonoční muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 9

- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 100 g
- Mléko nebo kefír 4 lžíce
- Fruktóza 30 g
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Rozpuštěný tuk 2 lžíce
- **NA OZDOBU**
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Kokosová moučka (žlutá) 2 lžíce
- Rozinky 1 hrst
- Loupané mandle 1 hrst
- Lístky meduňky 9 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Vejce rozklepněte, oddělte žloutky od bílků a žloutky vyšlehejte spolu s polovinou cukru nebo

sladidlem do pěny. Pak vmíchejte citronovou kůru. Bílky ušlehejte se špetkou soli do hustého sněhu. Mouku s kypřícím práškem prosejte do vaječné pěny, postupně přilévejte mléko a vymíchejte těsto. Nakonec do těsta po částech zapracujte sníh. Pergamenové košíčky vložte do teflonové formy na muffiny. Vnitřek košíčků vytřete troškou tuku a rozdělte do nich těsto. To by mělo dosahovat do tří čtvrtin košíčku. Vložte do trouby vyhřáté na 170°C a pečte 15 minut.

Upečené muffiny nechte na mřížce vychladnout. Mezitím dotuha vyšlehejte šlehačku. Mandle podélně rozpulte a použijte jako zobáčky pro kuřata. Z rozinek nakrájejte kousky jako očka a čumáčky. Vrch muffinu ozdobte šlehačkou. Opatrně posypejte žlurou nebo bílou kokosovou moučkou. Do bílé zapíchněte dvě mandle jako uši a rozinkami naznačte nos a očka zajíčků. Žlutě ozdobte jako kuřátka. Proložte lístečky meduňky.