

Kávové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr krupice 200 g
- Vejce 4 ks
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 170 g
- Mleté ořechy 2 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Instantní káva 2 lžíce
- Vařící voda 4 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kávu rozpustíme ve vařící vodě. Vejce a cukr vyšleháme do pěny, přidáme mouku, prášek do pečiva, mleté ořechy, rozpuštěnou kávu a máslo. Vše zamícháme. Těsto dáme do vymazaných a vysypaných formiček a plníme zhruba do tří čtvrtin. Muffiny vyběhnout tak je raději plníme méně. Troubu si předehřejeme na 180 stupňů a pečeme 15-20 minut.