

Muffiny s vaječným koňakem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 120 g
- polohrubá mouka 200 g
- vejce 2 ks
- vaječný koňak 120 ml
- máslo 150 g
- smetana ke šlehání 100 g
- prášek do pečiva 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do jedné misky dáme všechny tekuté suroviny a dobře promícháme. Do druhé misky dáme suché suroviny a také promícháme. Tekuté suroviny smícháme se suchými a důkladně promícháme v jedno těsto.

Připravíme si muffinové formičky, které vymažeme a vysypeme. Těstem plníme formičky jen do poloviny. Muffiny vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme přibližně 20 až 25 minut.

Muffiny s vaječným likérem necháme vychladnout a ozdobíme třeba šlehačkou. Můžeme podávat.