

# Kávové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- máslo 125 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- horká voda 125 ml
- cukr 150 g
- rum 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- instantní káva 2 lžička
- vejce 2 ks
- kakao 20 g
- hladká mouka 175 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nejdříve připravíme kávu a necháme ji vychladit.

Vyšleháme máslo, přidáme cukr, vanilkový cukr a šleháme, dokud se nám nevytvoří hladká hmota. Přidáme vejce, přičemž každé zašleháváme 1/2 minuty. Mouku s práškem do pečiva a kakaem při středních otáčkách zašleháme do těsta. Nakonec vmícháme rum a kávu.

Troubu přehřejeme na 180 °C. Připravíme si formu nebo formičky na muffiny, nelieme do nich těsto a dáme péct.

Po upečení vytáhneme muffiny z trouby a ještě je ponecháme 10 minut ve formě. Ještě teplé případně poléváme polevou (100 g moučkový cukr, 1 lžíce instantní káva, 2 - 3 lžíce voda).

Muffiny vyklopíme a můžeme podávat.