

# Mrkvové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Hera 100 g
- Strouhanka 2 lžíce
- Mrkev 100 g
- Vejce 3 ks
- Cukr krystal 160 g
- Polohrubá mouka 160 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Prášek do pečiva 0.3 balíček
- Sůl 1 špetka
- Citrónová kúra 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Polovinu dávky tuku rozejdeme na pánvi a opražíme na ni strouhanku dozlatova. Na zbylém tuku krátce podusíme nejemno nastrohanou mrkev. Žloutky vyšleháme se dvěma lžicemi cukru do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh a přišleháme lžící cukru. DO mísy nasypeme zbytek cukru, mouku, sůl a PDP. Přidáme citrónovou kúru, opraženou strouhanku, podušenou mrkev, vyšlehané žloutky, zakysaná smetana a lehce vmícháme žloutky. Pečeme při 160 stupních asi 20 minut. Vychladlé muffiny můžeme zdobit polevou.