

Kokosové muffiny s jahodovým přelivem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 16

- vejce (těsto) 4 ks
- vanilkový cukr (těsto) 1 balíček
- hladká mouka (těsto) 200 g
- kokosová moučka (těsto) 100 g
- nastrouhaná citronová kůra (těsto) 1 špetka
- moučkový cukr (dozdobení) 40 g
- citron (dozdobení) 1 ks
- strouhaný kokos (dozdobení) 3 lžíce
- jahody (omáčka) 250 g
- cukr (omáčka) 50 g
- solamyl (omáčka) 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme hladkou mouku s kokosovou moučkou, změkklé máslo, citronovou kůru a vypracujeme hladké tělo.

Formy na muffiny vymažeme a vysypeme. Vlijeme do nich těsto do výše dvou třetin. Muffiny pečeme při teplotě 180°C 35-40 minut.

Moučkový cukr rozmícháme s citronovou šťávou na polevu. Muffiny potřeme polevou, posypeme kokosem a uložíme do chladna.

Jahody nakrájíme na menší kousky a společně s cukrem vsypeme do kastrůlku. Podlijeme je trochou vody a krátce povaříme. Je-li omáčka příliš řídká, můžeme ji zahustit lžičkou solamylu rozmíchanou v troše vody.

Poznámka:

1 porce asi 867 kJ/206 kcal