

Mufiny s nutellou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Cukr krupice 150 g
- Vejce 3 ks
- Šlehačka 250 ml
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Nutella 1 ks
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Kokos na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ušleháme žloutky s cukrem a kůru z 1/2 citronu. Přidáme mouku s práškem do pečiva, šlehačku a nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný se špetkou soli. Formu na mufiny vymažeme máslem a vysypeme kokosem. Do formiček vložíme větší lžíci těsta, dáme nutellu a přikryjeme vrstvou těsta. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 - 190°C cca 15 minut.