

Mrkvové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 13

- Jemně posekaná mrkev 120 g
- Hera 100 g
- Cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 160 g
- Zakysená smetana 50 g
- Strouhanka 50 g
- Citrónová kůra 1 lžička
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Tvaroh na ozdobu 250 g
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 13

Postup:

Nastrouhanou mrkev podusíme na části tuku. Na zbytku osmahneme strouhanku. Vejce rozklepneme, z bílků, soli a lžice cukru ušleháme tuhý sníh. Žloutky vyšleháme se zbylým cukrem do pěny. Smícháme mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr a citronovou kůru. Do sypké směsi vmícháme strouhanku, mrkev, smetanu a žloutkovou pěnu. Promícháme a nakonec opatrně

vmícháme sníh. Těsto rozdělíme do silikonových formiček a při teplotě 170°C upečeme. Vychladlé muffiny zdobíme mírně oslazeným šlehaným tvarohem.