

Pomerančové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 150 ks
- Vejce 2 ks
- Cukr 180 g
- Polohrubá mouka 180 g
- Prášek do pečiva 5 g
- Pomerančová šťáva 50 ml
- Pomerančová kůra 1 ks
- **POLEVA**
- Moučkový cukr 120 g
- Pomerančová šťáva 35 ml
- Kandovaná pomerančová kůra 55 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Utřeme máslo s cukrem, opatrně vmícháme vejce. Smícháme prášek do pečiva s moukou, přidáme do hmoty společně s pomerančovou šťávou a strouhanou pomerančovou kůrou. Těstem naplníme formičky.

Pečeme asi 10 minut při 225 °C (uvedeno pro horkovzdušnou troubu). Po upečení necháme muffiny vychladnout, smícháme pomerančovou šťávu s cukrem. Polevu nanese na muffiny a posypeme kandovanou kůrou.

Muffiny je možné dělat i z hladké mouky.