

Skořicové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 200 g
- Cukr (napůl moučkový, napůl krystal) 100 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek 0.5 lžička
- Skořice 0.5 lžička
- Rozpuštěné máslo 80 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 120 ml
- Skořicový cukr 2 balíček
- Rozpuštěné máslo 0.5 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 10

Postup:

Ve dvou miskách smícháme zvlášť sypké, a zvlášť tekuté ingredience. Vyšleháme tekuté a pomalu všlehváme sypkou směs. Těsto dáme do formiček na muffiny a pečeme při 180 C cca 20 min. Po upečení potřeme máslem a obalíme ve skořicovém cukru.