

Lentilkové muffinky nebo bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Moučkový cukr 1 hrnek
- Smetana ke šlehání 1 hrnek
- Vejce 4 ks
- Podrcené lentilky 2 balení
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citronová kůra 2 lžička
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Vejce rozšleháme s cukrem a smetanou, vmícháme jemně nastrohanou citronovou kůru, podrcené lentilky a promícháme. Přidáme mouku prosetou s práškem do pečiva a dobře vymíchané těsto nalejeme do formy na muffinky vyložené papírovými košíčky na pečení nebo do vymazané a vysypané bábovkové formy. Pečeme při 150 °C přibližně 20 minut (bábovku 45 minut). Upečené a vychladlé můžeme pouze pocukrovat nebo přelít polevou.