

Velikonoční muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 100 g
- Cukr 2 dl
- Vejce 3 ks
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Pšeničná mouka 4 dl
- Pomerančová šťáva nebo džus 1.5 dl
- **POLEVA**
- Moučkový cukr (dle chuti) 2 lžíce
- Voda nebo pomerančová šťáva/džus 3 lžíce
- Bonbony ve tvaru malých velikonočních vajec 20 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Máslo rozetrete s cukrem. Do této hmoty veslehejte vejce, postupne jedno za druhým. Mouku smíchejte s práskem do pečiva a vanilkovým cukrem, vmíchejte ji do vaječné hmoty a postupne přidávejte tolik pomerančové šťávy až vznikne testo. Rozdělte je do muffinkových forem vyložených papírovými formami. Pokud použijete jen papírové formy, dejte je dvojite a plňte je jen do asi 3/4 výšky.

Pecte v troubě vyhráté na 175 st. C 15–20 minut.

Z cukru a vody vytvorte polevu, potrete jí muffinky a ozdobte malými velikonočními vajíčky.

