

Kávové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TŘENÉ TĚSTO

- Horká voda 125 ml
- Instantní káva 2 lžička
- Máslo 125 g
- Cukr krupice 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Kakao 20 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 175 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Rum 2 lžíce

• POLEVA

- Moučkový cukr 100 g
- Instantní káva 0.5 lžička
- Horká voda 2 lžíce

• ZDOBENÍ

- Nastrouhaná čokoláda 1.5 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Nejprve připravíme kávu a necháme ji vychladnout.

Pomocí ručního šlehače vyšleháme máslo do pěny a postupně přidáváme cukr, vanilinový cukr a šleháme tak dlouho až se vytvoří kompaktní hmota. Postupně přidáváme vejce, přičemž každé zašleháváme asi půl minuty. Mouku s práškem do pečiva a kakaem smícháme, prosejeme a postupně při středních otáčkách zašleháváme do těsta. Nakonec smícháme rum a kávu.

Těstem naplníme vymazanou formu na muffiny nebo 12 zdvojených papírových košíčku (viz foto), které poskládáme na plech. Dáme péci do předehřáté trouby a pečeme asi 20 minut (záleží na velikosti košíčku, nebo formy).

Po upečení vytáhneme muffiny z trouby a necháme ještě 10 minut ve formě a potom je vyklopíme. Na polevu smícháme moučkový cukr s instantní kávou a vodou a ještě teplé muffiny polevou polijeme.

Na konec je posypeme nastrouhanou čokoládou a necháme úplně vychladnout.