

Muffiny s colou a rumem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 280 g
- Kypřicí prášek 3 balíček
- Skořice 0.5 lžička
- Vlašské ořechy 50 g
- Strouhaná čokoláda 50 g
- Vejce 1 ks
- Pískový cukr 150 g
- Máslo 150 g
- Coca Cola 130 ml
- Rum 2 lžíce
- Podmáslí 100 g
- **POLEVA**
- Moučkový cukr 100 g
- Rum 2 lžíce
- **NA OZDOBU**
- Půlky vlašských ořechů 12 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Postup:

Troubu predehrejeme na 180 °C, smícháme mouku s kypřicím práškem, skořicí a čokoládou.

Utřeme vejce s cukrem, přidáme máslo, postupně vmícháme colu, rum, podmáslí, nakonec přidáme směs mouky.

Těstem naplníme vymazané formičky na muffiny, pečeme asi 20 minut.

Z moučkového cukru a rumu umícháme hustou polevu. Na každý muffin nalijeme polevu a nahoru položíme půlku vlašského ořechu.