

Kynuté muffiny k čaji o pâté



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 12

2079 kalorií , **2 g** cukrů , **101 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-muffiny-k-caji-o-pate>

Příprava

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přimícháme lžící cukru a lžící mouky. Na teplém místě necháme přikryté asi 20 minut, aby nám nakynul kvásek. Do mísy prosijeme mouku, přidáme vykynutý kvásek, 45 g cukru, změkklé máslo, vejce, špetku soli, rum, omyté rozinky a brusinky a vypracujeme hladké těsto. Necháme ho na teplém místě asi 30-45 minut kynout. Do muffinového plechu vložíme papírové košíčky a vykynuté těsto rozdělíme rovnoměrně do košíčků. Na vrchu těsto potřeme rozšlehaným žloutkem. Mandle dobře promícháme se zbylým cukrem a rozdělíme je na povrch muffinek. Mandle můžeme nasekat, přepůlit nebo je nechat vcelku. Troubu předehřejeme na 180°C a muffiny pečeme asi 20-25 minut, až jsou zlatavé a cukr na mandlích zkaramelizuje.

Ingredience

- 50 ml vlažného mléka
- 1/4 balení droždí (10 g)
- 90 g cukru krupice
- 1 vejce
- 280 g polohrubé mouky
- 4 lžíce rumu
- 80 g změkklého másla
- hrst rozinek
- hrst sušených brusinek
- 50 g oloupaných celých mandlí
- špetka soli
- 1 žloutek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Moučník, Snídaně, Svačina

