

Muffiny cappucino s krémem mascarpone



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 12

3590 kalorií , **134 g** cukrů , **234 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/muffiny-cappucino-s-kremem-mascarpone>

Příprava

Žloutek ušleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny, po lžících přimícháváme mascarpone a krém dáme vychladit do chladu. Troubu předehřejeme na 180° C. Důlky ve formě na muffiny vymažeme a vysypeme nebo vložíme papírové košíčky. V misce smícháme mouku s kakaem, práškem cappucino, práškem do pečiva, jedlou sodou a špetkou soli. Ve druhé misce rozkvedláme vejce, přimícháme cukr, vanilkový cukr, olej, čerstvý sýr a podmáslí. Hmotu přidáme k sypké hmotě a lehce smícháme, až jsou všechny suroviny vlhké. Do důlků formy plníme formy jen do 3/4 a muffiny pečeme ve vyhřáté troubě 15-25 min. Vyndáme z trouby a necháme krátce odpočinout. Vyjmeme muffiny z formy, necháme vychladnout a ozdobíme krémem.



Tip k receptu

Dobrou chuť :-)!

Ingredience

- ✓ 2 žloutky
- ✓ 3 lžíce cukru krupice
- ✓ sáček vanilkového cukru
- ✓ 250 g Mascarpone
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ lžíce kakaa
- ✓ 2 sáčky cappucina
- ✓ 2 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1/2 lžičky jedlé sody
- ✓ 1 vejce
- ✓ 125 g třtinového cukru
- ✓ 80 ml oleje
- ✓ 100 g čerstvého sýra (např. Lučina)
- ✓ 300 g podmáslí
- ✓ sůl
- ✓ hrubá mouka na vysypání
- ✓ tuk na vymazání

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Moučník

