

Velikonoční muffiny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1836 kalorií , **0 g** cukrů , **114 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-muffiny>

Příprava

Z vajec a cukrů vyšleháme hustou pěnu, postupně přidáváme olej a nakonec zamícháme mouku s práškem do pečiva a citronovou kůrou a šťávou. Pokud je těsto husté rozředíme jej trochou mléka. Papírové košíčky dáme do pevné formy na dno každého košíčku dáme trochu těsta, pak marmeládu a znovu těsto. Plníme do 3/4, nabudou. Pečeme na 180°C asi 10 až 15 minut. Hotové polijeme libovolnou polevou a ozdobíme.

Ingredience

- 2 vejce
- 70 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 100 g rostlinného oleje
- 225 g polohrubé mouky
- 1 balení prášku do pečiva
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžička citronové kůry
- 1 sáček čokoládové polevy
- 1 sáček cukrářského zdobení
- 2 lžíce plnotučného mléka
- 1 balení ovocné marmelády

Kategorie

Velikonoce, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník, Moučník, Párty občerstvení

