

100674 Set forem na pečení

Recept na 12 mini muffinů

Přísady:

1 žloutek (velikosti M)
75 g pšeničné mouky
1 lžička prášku do pečiva
50 g cukru
1 špetka soli
1 balíček vanilkového cukru
30 g měkkého másla
8 lžic vaječného likéru

Na polevu:

200 g moučkového cukru
1 bílek (z vajíčka velikosti M)
Drobenka se třpytkami

Příslušenství: pečicí plech na mini muffiny, 12 malých papírových pečicích formiček, stěrka nebo lžice

Příprava:

- 1) Troubu předehřejte na 175 °C (horní a spodní ohřev) nebo na 150 °C (horkovzdušná trouba). Plech na muffiny vyložte papírovými formičkami.
- 2) Oddělte bílek od žloutku a bílek uchovejte v chladu. Žloutek, cukr a máslo vyšlehejte do pěny. Postupně přidejte sůl, vanilkový cukr a vaječný likér. Smíchejte mouku a prášek do pečiva a vmíchejte do těsta.
- 3) Těsto rovnoměrně rozdělte do košíčků připravených na plechu. Pečte v předehřáté troubě 12-15 minut.
- 4) Upečené muffiny nechte vychladnout a poté vyjměte z formy.
- 5) Pro polevu prosijte do bílku cukr, vznikne tak hustě tekutá hmota. Pro ozdobení muffinů polevu opatrně naneste lžící nebo stěrkou. V případě potřeby naneste drobenku se třpytkami. Nechte polevu uschnout a můžete servírovat.