



Pomarančové muffiny

Mufiny ochutené kúskami pomaranča.

Potrebuje:

175 g	Palmarín
150 g	cukor práškový
150 g	múka hladká špeciál
10 g	vanilínový cukor
30 g	maizena
6 g	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	pomaranč
3 ks	vajcia

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny, pridáme vajcia.

Múku preosejeme, pridáme kypriaci prášok do pečiva, maizenu a postrúhanú pomarančovú kôru z 1 pomaranča. Zľahka vmiešame do našľahanej tukovej peny, pridáme 50 g očisteného pomaranča nakrájaného na kúsky.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 - 25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	140 - 160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Hmotu vložíme do pripravenej formy na muffiny (papierové košíčky) a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 20 - 25 minút.