

NajPečenie



Orechové muffiny

Orechové muffiny potešia pri raňajkách aj v priebehu celého dňa.

Potrebuje:

100 g	Palmarín
85 g	cukor práškový
60 g	múka hladká špeciál
100 g	vlašské orechy sekané
	škoricca mletá
6 g	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vajcia
1/2 ks	citrón

Postup:

Palmarin a práškový cukor mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny. Pridáme vajcia.

Múku preosejeme, pridáme kypriaci prášok do pečiva, štipku škorice, pomleté vlašské orechy a postrúhanú citrónovú kôru. Zľahka vmiešame do našľahanej tukovej peny.

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

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