



Makové muffiny s citrónovou polevou

12 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta vejce s cukrem a vanilínovým cukrem vyšleháme do pěny. Přidáme olej a postupně mouku smíchanou s kypřicím práškem, ořechy a mákem a šleháme elektrickým šlehačem krátce na nejnižším stupni, pak na vyšším stupni. Nakonec vmícháme elektrickým ručním šlehačem na nejnižším stupni kysanou smetanu a vypracujeme hladké těsto.
- 2 Formu na muffiny vyložíme košíčky nebo vymažeme a vysypeme moukou. Těsto rozdělíme do formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 25 minut

- 3 Po upečení necháme muffiny asi 5 minut vychladnout a pak je pomocí kulatého nože vyndáme z formy.
- 4 Polevu připravíme podle návodu na obale, potřeme na muffiny a ozdobíme.

Přísady::

Přísady:

3 ks vejce
150 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
100 ml olej
250 g mouka polohrubá
1 balení Kypřicí prášek do pečiva s
vinným kamenem Dr. Oetker
50 g 100% Mák mletý Dr. Oetker
100 g ořechy lískové nebo jiné (mleté)
150 ml zakysaná smetana

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku citrónová
příchuť Dr. Oetker
2 zarovnaných PL mléko polotučné

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny

