



Makové muffiny s ořechy

asi 12 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem do pěny. Přidáme olej a postupně mouku smíchanou s kypřicím práškem, ořechy a mák. Šleháme elektrickým šlehačem krátce na nejnižším stupni, pak na vyšším stupni. Nakonec vmícháme (na nejnižším stupni el. šlehače) kysanou smetanu a vypracujeme hladké těsto.
- 2 Formu na muffiny vymažeme a vysypeme moukou. Těsto rozdělíme pomocí 2 PL do formy na muffiny. Vložíme do předehřáté formy a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Po upečení necháme muffins asi 5 minut vychladnout a pak je pomocí kulatého nože vyndáme z formy.
- 4 Polevu připravíme smícháním moučkového cukru, citronové šťávy a vody. Polevou ozdobíme muffiny a na každou dáme půlku vlašského ořechu.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

formu na muffiny (12 kusů)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

250 g mouka polohrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
150 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 ks vejce
100 ml olej
150 ml zakysaná smetana
50 g mák mletého
100 g ořechy vlašské mletých

Na ozdobení:

125 g moučkový cukr
1 PL citrónová šťáva
2 KL voda
6 kusů ořechy vlašské
(rozdělných na polovinu)

