



# Veganské muffiny s citronovým krémem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, sodou, cukrem a solí. Přidáme mléko, sirup, pastu a ocet a vymícháme dohladka. Těsto nanese do papírových košíčků na muffiny vložených ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: asi 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: asi 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému uvaříme pudingový prášek s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme máslo elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně přidáváme vychladlý puding a vyšleháme dohladka. Krémem naplníme cukrářský sáček a muffiny nazdobíme.
- 4 Povrch posypeme citrónovou kůrou a uložíme do chladničky ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

190 g hladká mouka  
1,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker  
100 g cukr třtinový  
sůl  
240 ml kokosové mléko  
2 PL javorový sirup  
1 PL Vanilková pasta Dr. Oetker  
1,5 PL jablečný ocet

### Na krém:

1 balíček Dr. Oetker Puding příchuť Citron  
400 ml mléko polotučné  
2 PL cukr  
250 g máslo změkklé

### Na ozdobení:

1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
12 kusů papírové košíčky  
forma na muffiny  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

