Velikonoční muffiny

Recepty

Dezerty

Velikonoce

60 min

0



2.9

2430

Budete potřebovat

Vajíčka	8 ks (1. část)
Vajíčka (Bílky)	6 ks (2. část)
Cukr krupice	300g (1. část)
Cukr krupice	300g (2. část)
Cukr vanilkový Vitana	1 ks
Cukr s mandlovou příchutí Vitana	1 ks
Mouka hladká	300g
Kypřicí prášek do pečiva Vitana	1 ks

Máslo	110g
Potahovací hmota s mandlovou příchutí Vitana	1 ks

Příprava receptu

Příprava receptu (1. část):

Vejce a všechen cukr dáme šlehat (nedošleháme), a poté přimícháme mouku, kypřicí prášek a rozpuštěné máslo. Dle chuti můžeme přidat oříšky, rozinky, kandované ovoce a naplníme do košíčků na muffiny a pečeme při 180°C cca. 20 minut. Po upečení a vychladnutí zdobíme bílkovým sněhem.

Příprava bílkového sněhu a zdobení (2. část):

Připravené bílky šleháme se 150g cukru do pevné sněhové formy. Zbytek cukru vaříme s trochou vody na řetízek a postupně za stálého šlehání přiléváme do sněhu. Pokračujeme ve šlehání do chladna a pak stříkáme za pomoci sáčku na vychladlé muffiny. Na konec dozdobíme čokoládovými očičky a oušky, které jsme si předem připravili z marcipánové hmoty (ouška je lepší si připravit o den dříve, aby nám zatuhly a drželi tvar).



ypřicí prášek do pečiva



Cukr s mandlovou příchutí



Vanilkový cukr