Pomerančové mikulášské muffiny

Recepty

Dezerty

Dětská párty

45 min

4



3.2

160

Budete potřebovat

cukr moučka	200 g
polohrubá mouka	400 g
olej	200 ml
bílý jogurt	300 ml
kůra z pomeranče	1 ks
šťáva z pomeranče	1 ks
Kypřicí prášek do pečiva Vitana	1 ks
vejce	2 ks

máslo pokojové teploty	250 g
moučkový cukr	250 g
Moučkový vanilkový cukr Vitana	20 g
smetana	5 lžic
sůl	¼ lžičky
Cukr s mandlovou příchutí Vitana	1 ks

Příprava receptu

Postup:
Vejce si utřeme s cukrem do pěny, přidáme jogurt, olej, šťávu, kůru a mouku s práškem do pečiva.
Pomeranč si oloupeme, nakrájíme a přidáme do těsta. Spojíme a plníme do formiček, pečeme asi 20 minut na 180°C.

Krém:
V míse smícháme máslo, cukr moučku, cukr s mandlovou příchutí, smetanu a sůl. Vše šleháme 5 až 7 minut do nadýchané směsi.
Krém, kterým budeme zdobit muffiny jako čerta, si obarvíme červeným potravinářským barvivem. Z modelovací hmoty si vymodelujeme rohy, mikulášskou čepici a svatozář. Muffiny můžeme dozdobit i jemnými posypky.







ypřicí prášek do pečiva Cukr s mandlovou příchutí Moučkový cukr s vanilk