



Nadúchané muffiny s vaječným likérom

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Na prípravu nadúchaných muffinov najskôr rozbite vajce a vymiešajte ho s cukrom a vanilkou z luskov v miske.
- 2 Potom pridajte vaječný likér, rastlinný olej a maslo a premiešajte.
- 3 Teraz zmiešajte múku, prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ a opatrne ich vmiešajte do vaječnej zmesi. Na konci by malo vzniknúť hladké cesto.
- 4 Predhrejte rúru na 180 °C. Plech na muffiny vymastite malým množstvom rozpusteného masla a potom naplňte každý otvor rovnakým množstvom cesta. Posypte makom a dajte piecť do rúry na 20 – 25 minút.
- 5 Medzitým si pripravte krém z vaječného likéru. Vyšľahajte smotanu a vmiešajte vanilkovú dužinu z lusu. Krátko pred koncom vmiešajte vaječný likér.
- 6 Vyberte muffiny z plechu a nechajte vychladnúť. Potom pomocou cukrárskeho vrečka naneste krém z vaječného likéru.

Ingrediencie 8 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 ks	Organické vajce, veľké
270 g	Múka
100 g	Kryštálový cukor
200 g	Cmar
70 ml	Zeleninový olej
90 ml	Vaječný likér
0.5 ks	Balíček prášku do pečiva
1 ČL	Sóda bikarbóna
9 PL	Mak
2 ks	♦ Vanilka Bourbon
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na šľahačku s vaječným likérom

250 g	Šľahačka
5 PL	Vaječný likér
1 ks	♦ Vanilka Bourbon

