



Pahuljasti muffini od likera od jaja

⌚ 40—45 Min   

Priprema

- 1 Za pahuljaste muffine istucite i pjenasto izmiksajte jaje u posudi sa šećerom i štapićem vanilije.
- 2 Zatim dodajte liker od jaja, biljno ulje i mlaćenicu (buttermilk) te dobro promiješajte. Postupno pomiješajte brašno, vinski kamen, sodu bikarbonu i sol te pažljivo dodajte pjenastu smjesu od jaja i ponovo promiješajte.
- 3 Smjesa bi se trebala pretvoriti u glatko tijesto. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. U kalup za muffine dodajte malo tekućeg maslaca i zatim ga ravnomjerno napunite tijestom. Pospite s malo maka i pecite u pećnici 20-25 minuta.
- 4 U međuvremenu, možete pripremiti šlag od likera od jaja. Istucite šlag i umiješajte vaniliju iz jednog štapića bourbon vanilije.
- 5 Pred sam kraj promiješajte liker od jaja. Izvadite muffine iz kalupa i pustite ih da se ohlade. Zatim poslužite uz šlag od likera od jaja.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Veliko jaje
270 g	Glatkog brašna
100 g	Šećera
200 ml	Mlaćenice (Buttermilk)
70 ml	Biljnog ulja
90 ml	Likera od jaja
2 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
0.5 vrećice	♦ Vinski kamen
1 žličica	Sode bikarbonate
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
9 žlica	Maka

Za kremu od likera od jaja:

250 g	Vrhinja za šlag
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
5 žlica	Likera od jaja

