

Wielkanocne Muffinki

45—55 Min

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest rozgrzanie piekarnika do 160°C. Foremki do muffinów posmaruj masłem. Następnie zacznij przygotowywać ciasto. Obierz i drobno zetrzyj marchewki. W misce utrzyj cukier, masło i sól na puszystą masę, a następnie stopniowo dodawaj jajka.
2. W drugiej misce wymieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj do ciasta. Wyskrob ziarenka wanilii z laski i dodaj. Dodaj startą marchewkę i płatki owsiane. Wszystkie składniki dobrze wymieszaj, aż nie będzie już grudek. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodaj jeszcze trochę mleka.
3. Foremki na muffiny napełnij ciastem i piecz w nagrzanym piekarniku przez około 35 minut.
4. W międzyczasie można przygotować krem. Cukier puder wymieszaj z miękkim masłem, twarogiem i szczyptą soli na gładki krem. Następnie należy pozostawić krem do stężenia w lodówce.
5. Wyjmij gotowe muffinki z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia. Następnie nałóż krem do rękawa cukierniczego i za pomocą ozdobnej dyszy wyciśnij go na muffinki na kształt wielkanocnego gniazdka.
6. Na koniec rozłóż jajka na gnieździe i posyp mieszanką z młynka Kakao Moment.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

Na ciasto

150 g	Mąka
100 g	Cukier puder
100 g	Płatki owsiane (drobne)
62 g	Masło
2 szt	Jaja
2 łyżki	Mleko
8 g	Proszek do pieczenia
1 łyżka	Skórka cytrynowa krojona
1 opak	Wanilia Bourbon laska

Na krem

60 g	Cukier puder
40 g	Masło
100 g	Twaróg
1 opak	Małe czekoladowe jajka do dekoracji
1 młynek	Kakao Moment
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana