



Tekvicové Muffiny

Recepty



Olovrant



Detská párty



40 min



16



3.0

1060



Budete potrebovat'

Tekvicové pyré	440 g
Vajíčka	2 ks
Krupicový cukor	100 g
Hnedý cukor	80 g
Kokosový olej	120 ml
Hladká múka	220 g
Prášok do pečiva Vitana	2 čl
Nasekaná čokoláda	70 g

Mascarpone	250 g
Smotana na šľahanie	100 ml
Badián Vitana	2 balenia
Škoricový cukor Vitana	2 ks

Príprava receptu

Najskôr z tekvice pripravíme tekvicové pyré. Tekvicu narežeme na mesiačky, vyberieme semená a pečieme pri teplote 180 stupňov, pokiaľ nie je mäkká. Zmixujeme na pyré a necháme vychladnúť.

Vajíčka s cukrom a škoricovým cukrom Vitana mixujeme na penu. Pridáme pyré a roztopený kokosový olej. Premixujeme.

Zmiešame múku a prášok do pečiva Vitana a primixujeme do zmesi.

Pridáme nasekanú čokoládu.

Zmes naplníme do košíkov a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 20 – 25 minút. Po dopečení necháme vychladnúť.

Na zdobenie si vymixujeme smotanu s mascarpone a pridáme cukor podľa chuti. Krém nastriekame na muffiny a dozdobíme badiánom Vitana.



Badián mletý



Škoricový cukor



Kypřiaci prášok do pečiv