Tekvicové Muffiny

Recepty

Olovrant

Detská párty

40 min

16



3.0

1061

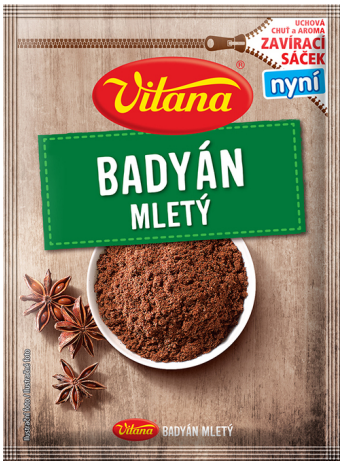
Budete potrebovať

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 mesiačiky, 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



Kypriaci prášok do peči