

Muffiny Spekulatus s ledovou polevou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 12

3811 kalorií , **39 g** cukrů , **198 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/muffiny-spekulatus-s-ledovou-polevou>

Příprava

Sušenky dáme do mikroténového sáčku a paličkou roztlučeme. V misce ušleháme máslo s cukrem do pěny, přimícháme vejce a mléko. V druhé misce smícháme mouku, prášek do pečiva, mleté mandle, rozdrčené sušenky a lžičku skořice. Sypkou směs přidáme do máslové hmoty a umícháme hladké těsto. Nakonec vmícháme rozinky. Formu na muffiny vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Do důlků rovnoměrně rozdělíme těsto a pečeme při 180°C asi 20 minut. Moučkový cukr smícháme se zbylou skořicí, přidáme lžíci rumu a lžíci horké vody a dobře utřeme hladkou lesklou polevu. Vychlazené muffiny polijeme ledovou polevou a posypeme mandlovými lupínky.

Ingredience

- 125 g změkklého másla
- 100 g cukru krupice
- 3 vejce
- 100 ml mléka
- 180 g polohrubé mouky
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 100 g mletých mandlí
- 2 lžičky skořice
- 4 lžíce rozinek
- 150 g cukru moučka
- 1 lžíce rumu
- 1 lžíce horké vody
- 4 lžíce mandlových lupínků
- 125 g kořeněných sušenek Spekulatus

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Rychlovka, Rodina, Moučník

