Kávové muffiny

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 lžičky	rozpustná káva
125 ml	voda
125 g	cukr krupice
125 g	změklé máslo
1 ks	vanilkový cukr
2 lžíce	kakao
2 ks	vejce
175 g	hladká mouka
2 lžička	prášek do pečiva
2 lžíce	rum



Postup přípravy

Jako první si připravíme kávu, aby nám stačila vychladnout. Vyšleháme si máslo do pěny a postupně zašleháme cukr společně s vanilkovým cukrem. Po jednom přidáme vejce. Smícháme mouku s práškem do pečiva a s kakaem a rovněž zašleháme. Nakonec smícháme rum s připravenou kávou a přilijeme do těsta. Směsí plníme muffinové košíčky ve formě asi do ¾. Pečeme asi 20 minut na 180°C. Zda-li jsou muffiny hotové, zjistíme tak, že do nich zapíchneme špejli. Pokud ji vytáhneme čistou, bez zbytků těsta, máme hotovo. V opačném případě necháme ještě pár minut dopéct. Podáváme vychlazené, nejlépe ke kávě.