Mrkvové muffiny

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

400 g	mrkev
250 g	krystalový cukr
1 ks	šťáva z citronu
1 ks	vanilkový cukr
3 ks	vejce
400 g	polohrubá mouka
1 ks	prášek do pečiva
2 lžička	mletá skořice
1 lžička	jedlá soda
200 ml	olej

Postup přípravy

Mrkev očistíme a nastrouháme najemno. Dáme ji do misky, přidáme cukr, citronovou šťávu, vanilkový cukr a vejce. Vše smícháme dohromady. Přisypeme mouku s práškem do pečiva, mletou skořicí a jedlou sodou. Opět promícháme a nakonec vmícháme i olej. Vzniklé těsto nalijeme do vymazaných košíčků na muffiny a pečeme je pomalu v předehřáté troubě na 180 stupňů Celsia po dobu asi 25 minut dozlatova.

Poznámka: *Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové, citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.*