

Makové muffiny s citronovou polevou

Kategorie: Bábovky, muffiny, cupcaky, samokypřící směs bílá
Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

MAKOVÉ MUFFINY S CITRONOVOU POLEVOU

Přísady:

- 1 hrnek mletého máku
- 2 hrnky Freee Doves Farm Samokypřící směs bílá bez lepku
- 1 hrnek mléka (případně vody)
- 1 hrnek pískového cukru
- $\frac{1}{2}$ hrnku oleje
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- špetka soli
- 1 větší jablko nebo 2 menší jablka
- citronová kůra
- 1 ČL skořice

Postup:

- vejce vyšleháme s cukry
- přidáme jedno nastrohané jablko
- přilijeme olej, mléko a vše promícháme
- přisypeme mouku se solí a mákem, skořicí a citronovou kůru
- vše důkladně promícháme
- těsto nalijeme do formiček na muffiny
- pečeme při 170°
- po vychladnutí naneseeme citronovou polevu, kterou necháme zaschnout

Citronová poleva:

- 200 g moučkového přesátého cukru
- 2 lžíce horké vody

2 lžíce citronové šťávy
pár kapek rumu

Postup:

- smícháme citronovou šťávu s vodou
- postupně metličkou přimícháváme moučkový cukr
- směs mícháme tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované konzistence

Záleží, jak hustou polevu chceme, hustší, krémovější nebo řidší,

zda chceme polevou moučnick natírat nebo polévat, vytvořit vrstvu nebo se nám poleva pouze do moučnicku „na chuť“ vpije. Pokud chceme polevu více citronovou, vynecháme vodu a místo ní použijeme citronovou šťávu.