

100674 Zestaw foremek do pieczenia

Przepis na 12 minimuffinów

Składniki:

1 żółtko (rozmiar M)
75 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
50 g cukru
szczypta soli
1 opakowanie cukru waniliowego
30 g miękkiego masła
8 łyżek likieru jajecznego

Na polewę:

200 g cukru pudru
1 białko (rozmiar M)
posypka brokatowa

Akcesoria: forma do minimuffinów, 12 małych papierowych foremek do pieczenia, łopatką cukiernicza lub łyżka.

Etapy przyrządzania:

- 1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 175°C (grzanie góra/dół) lub do temperatury 150°C (termoobieg). Formę do minimuffinów wyłożyć papierowymi foremkami do pieczenia.
- 2) Oddzielić żółtko od białka i odstawić białko w chłodne miejsce. Żółtko, cukier i masło utrzeć na puszystą masę. Stopniowo dodawać sól, cukier waniliowy i likier jajeczny. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i połączyć z ciastem.
- 3) Ciasto rozłożyć równomiernie w przygotowanej formie do minimuffinów. Następnie piec w nagrzanym wcześniej piekarniku przez ok. 12-15 minut.
- 4) Upieczone minimuffiny pozostawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć je z formy.
- 5) Cukier puder przesiać przez sitko i wymieszać z białkiem, aby uzyskać gęstą polewę. Za pomocą łyżki lub łopatki cukierniczej ostrożnie rozprowadzić polewę na muffinach, a następnie ewentualnie posypać posypką brokatową. Odczekać, aż lukier zastygnie i serwować.