

MRKVOVÉ MUFFINY S CITRONOVOU POLEVOU



14-16
MUFFINŮ

Doba přípravy: 10 minut
Doba vaření: 20 minut

Suroviny:

Muffiny

- 500 g mouky **Mevalia Bread Mix**
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička směs koření
- 200 g strouhané mrkve
- 2 lžičky **náhražky vajec Mevalia**
- 100 g másla pokojové teploty, nakrájíme na malé kousky
- 360 ml vody
- 100 g moučkového cukru

Poleva

- šťáva z 1/2 citronu (asi 30 ml)
- 150 g cukr moučka

Postup:

1. Předehřejeme troubu na 180 °C / 160 °C horký vzduch / plynová na stupeň 4.
2. Umístíte papírové muffinové košíčky do muffinové formy.
3. Strouhanou mrkev položte do střední misky s 50 ml vody a vložte do mikrovlnné trouby na 2 až 3 minuty dokud mírně nezměkne, promíchejte a přidejte kousky másla. Jakmile se máslo rozpustí, přidejte zbývající vodu a promíchejte.
4. Do velké mísy dejte mouku **Mevalia Bread Mix**, cukr a přidejte sodu, směs koření a vaječnou náhražku.
5. Přidejte nastrouhanou mrkev a dobře promíchejte.
6. Směs rovnoměrně rozdělte do papírových košíčků a vložte do předem vyhřáté trouby.
7. Pečte asi 20 minut. Nechte vychladnout ve formě.
8. Poleva: V malé misce smíchejte dohromady moučkový cukr a citronovou šťávu a dejte trochu na špičku každého mrkvového muffinu. Ozdobte pocukrovanými citronovými nebo pomerančovými plátky.



Celé množství	Energie - 2 776 kcal	7,1 g bílkovin	276 mg Phe
1 ks	Energie - 185 kcal	0,5 g bílkovin	18 mg Phe