

Velikonoční recepty z truhlice

VELIKONOČNÍ MUFFINY

SUROVINY (12 PORCÍ)

- máslo 120 g
- krystalový cukr 120 g
- vejce 2 ks
- nastrouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- čokoláda na vaření 120 g
- hladká mouka 150 g
- prášek do pečiva 1 ks
- bonbony ve tvaru velikonočních vajíček na ozdobu muffinů

NA POLEVU:

- pomazánkové máslo 200 g
- máslo 125 g
- moučkový cukr 450 g

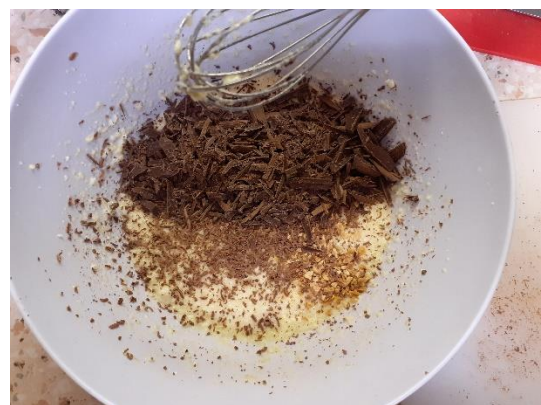
POSTUP

1. Máslo s cukrem utřete do pěny, potom do ní zašlehejte vejce, jedno po druhém. Přidejte nastrouhanou nebo nasekanou čokoládu, a nakonec mouku spolu s práškem do pečiva. Zlehka promíchejte.
2. Formu s důlky vyložte papírovými košíčky. Nebo vymaže silikonové košíčky troškou másla. Pomocí lžice je naplňte těstem. Pečte v troubě předehřáté na 200°C asi 20 minut.

Než muffiny vychladnou, připravte si polevu.

3. Smíchejte pomazánkové máslo s rozměklým obyčejným máslem a přidejte moučkový cukr. Šlehejte tak dlouho, dokud není poleva nadýchaná.
4. Na vychladlé muffiny nanášejte polevu – buď zdobítkem, nebo jen lžící. Na závěr muffiny ozdobte bonbony ve tvaru vajíček.

Zdroj: <https://fresh.iprima.cz/recepty/velikonocni-muffiny>



BOŽÍ MILOSTI – tradiční, poněkud zapomenuté velikonoční cukroví

SUROVINY (20–25 KS)

- hladká mouka 300 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- moučkový cukr 1 lžíce
- strouhaná citronová kůra 1 lžička
- rozpuštěné máslo 60 g
- mléko 4 lžíce
- rum 2 lžíce
- žloutek 2 ks

NA DOKONČENÍ

- trochu hladké mouky
- sádlo na smažení
- moučkový cukr s vanilkovým cukrem nebo špetkou vanilky na obalení

POSTUP

1. Ze všech přísad vytvořte rukama hladké těsto. Důkladně ho propracujte, klidně ještě o pár minut déle, i kdy už vám na pohmat připadá hladké.
2. Potom těsto dejte do sáčku a uložte do ledničky. Po půlhodině ho rozválejte na tenký plát silný cca 0,5 cm a ten ostrým nožem nebo rádýlkem rozkrájejte na čtverečky asi 6 x 6 cm. V každém z nich uprostřed ještě udělejte několik zářezů (okraje zůstanou celé).
3. Na pánvi rozpalte vyšší vrstvu sádla a jednotlivé boží milosti smažte po obou stranách, hotové jsou, když se trochu nafouknou a lehce zrudnou. Hotové je vyndávejte na ubrousek a odsajte přebytečný tuk, ať vám není těžko.
4. Ještě horké milosti obalujte v moučkovém cukru s vanilkou. Jsou stejné dobré horké i jako vychlazené a nějaký čas uleželé...

Zdroj: <https://fresh.iprima.cz/bozi-milosti-2>

