





## Muffiny makowe ze skórą pomarańczową

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 200 g

mąka ziemniaczana - 50 g

masło - 150 g

cukier puder - 150 g

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

śmietana gęsta - 2 łyżka

jajka - 4 szt.

mak mielony - 50 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

skórka pomarańczowa

kandyzowana - 3-4 łyżka

aromat migdałowy - 0,5 łyżeczka

aromat pomarańczowy - 0,5 łyżeczka

Polewa: -

czekolada deserowa - 100 g

spirytus - 1 łyżka

masło - 1 łyżka

migdały płatki - 3-4 łyżka

**Dodatkowe info:** Do makowych muffinek można dodać różne bakalie.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę przesiać, wymieszać z mąką ziemniaczaną, makiem i proszkiem do pieczenia.

**KROK 2:** Żółtka oddzielić od białek. Masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć dodając po 1 żółtku. Następnie dodać śmietanę, aromat i 2/3 mąki, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem, wsypać resztę mąki, dodać skórę pomarańczową, i delikatnie wymieszać.

**KROK 3:** Do foremek muffinowych włożyć papilotki, do 2/3 wysokości napelnić ciastem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 25-30 minut

**KROK 4:** Czekoladę z masłem rozpuścić w kąpieli wodnej, połączyć ze spirytusem. Oblać

zimne muffinki, posypać mielonymi migdałami.