SUBMITTED BY
LastGroove

ON
01.03.2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffiny



Muffiny sú jednoduché na prípravu a zároveň pekne vyzerajúce občerstvenie, ktoré si môžete upiecť celá skupina na spoločnú konzumáciu alebo na nejakú špeciálnu príležitosť.

Uvedený recept je receptom na tradičné anglické cupcakes.

Zložky

- 200 g mäkkého masla
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu alebo vanilkového cukru
- 200 g cukru
- 3 alebo 4 vajcia
- 200 g múky s pridaným práškom do pečiva.

Recept

Predhrejte rúru na 180 °C.

Vložte papierové košíčky do plechov na muffiny.

V mixéri vyšľahajte maslo, vanilku/vanilkový cukor a cukor.

Pridajte vajcia – po jednom*.

Postupne pridávajte múku a neustále miešajte.

Ak sa cesto zdá byť príliš husté, pridajte trochu mlieka.

*Najskôr môžete vyšľahať bielka a postupne ich pridávať do cesta – vďaka tomu budú hotové koláčiky ľahšie. Pri pečení vo väčšom množstve je to však náročnejšie.

Lyžičkami naplňte papierové košíčky do 1/3.

Vložte do rúry na približne 15 – 20 minút.

Cukrová poleva

TVRDÁ POČASOVÁ POČASOVÁ.

Na prípravu tuhej polevy budete potrebovať:

- 200 g masla
- 400 g práškového cukru
- niekoľko lyžíc mlieka

Postup:

- Maslo vyšľahajte, kým nezmäkne
- Pridajte polovicu množstva práškového cukru a šľahajte, kým sa všetko dobre premieša
- Pridajte zvyšok práškového cukru a šľahajte, kým sa všetko dobre premieša
- Ak je hmota príliš tuhá, pridajte minimálne množstvo mlieka
- Ak chcete získať farebný prášok, pridajte primerané množstvo potravinárskeho farbiva.

KLASICKÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ POČASOVÁ PO

Na prípravu bežnej polevy budete potrebovať:

- 200 g práškového cukru
- Niekoľko lyžíc teplej vody

Postup:

- Zmiešajte ingrediencie, kým nevznikne hladká hmota.
- V prípade potreby pridajte práškový cukor alebo vodu

Ak chcete, aby bola poleva ochutená, môžete využiť uvedené možnosti:

- nahraďte vodu (alebo jej časť) citrónovou šťavou
- Pridajte lyžičku vanilkového extraktu alebo iného extraktu.

Zdobenie

Ozdobte muffiny všetkým, čo máte po ruke:

- ovocím
- mandľami alebo kokosom
- farebnými cukrovinkami
- rôznofarebnou polevou
- perličkami, ružičkami, jedlými lístkami atď.

Špeciálne ponuky na muffiny

Počas stretnutia YS. V rámci teambuildingu a kreatívnych aktivít.

Muffiny môžete upiecť spoločne so skupinou alebo si priniesť hotové muffiny a spoločne ich s skupinou ozdobiť.

Zborová akcia, ku ktorej môže YS prispieť dodaním vlastnoručne upečených muffinov.

Muffinky môžu byť súčasťou zbierky na vybraný projekt YS.

Muffiny môžu slúžiť ako kreatívna pozvánka na stretnutie organizované cirkvou alebo skupinou YS.

Sviatok muffinu

30. marca sa oslavuje Svetový deň muffinu.

Weitere Informationen

Kategórie
Hry a aktivity

Značky
Recept

Vek
Údaje nie sú k dispozícii.

Počet účastníkov
1–20

Biblia
Táto informácia chýba.

Trvanie
Údaje nie sú k dispozícii.

Materiál
Takmer bez námahy

Stiahnutie súboru
Žiadne súbory na stiahnutie

KI Generierter Inhalt
Obsah
Kategórie
Značky
Vek
Počet účastníkov
Biblia
Trvanie
Materiál

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/sk/wiki/art/muffiny