

Moučník „Velikonoční překvapení“ - Velikonoční menu

Rozpis

2 a $\frac{1}{4}$ šálku hladké mouky
2 a $\frac{1}{2}$ kávové lžičky prášku do pečiva
1 kávová lžička soli
 $\frac{2}{3}$ šálku měkkého másla
1 šálek hnědého cukru
 $\frac{3}{4}$ šálku krystalového cukru
2 vajíčka
1 kávová lžička vanilkového cukru
1 a $\frac{1}{4}$ šálku mléka
24 malých čokoládových velikonočních vajíček (bez staniolu)
formičky na muffiny

Tvorba

Mouku, prášek do pečiva a sůl smícháme přes síto do mísy. V jiné míse si smícháme máslo s dvěma prvními druhy cukru, a to tak, abychom získali nadýchaný krém. Do toho po jednom přidáváme vajíčka, potom i vanilkový cukr, a nakonec vše důkladně rozmixujeme.

Potom střídavě přidáváme mouku a mléko. Abychom nepřemíchali, mícháme jen natolik, aby se obojí zhruba a v zásadě spojilo.

Formičky na muffiny ze třetiny naplníme výše popsanou hmotou, do každé formičky dáme jedno čokoládové vajíčko a na to opět vrstvu těsta, abychom formičku měli plnou ze dvou třetin.

Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 175 °C, takže se nám moučník upeče asi za 18-20 minut.