

Cesnakovo-syrový cupcakes

Potrebuje

- - Cesto:
- - 300g hladkej múky
- - 150g masla
- - 100g strúhaného syra
- - 1/2 balíka kypriaceho prášku do pečiva
- - 1 vajíčko
- - 50 ml sladkej smotany
- - 1 KL soli
- - Krém:
- - 150g masla
- - 1 črievko syra Karička
- - 1 PL čerstvého sekaného medvedieho cesnaku alebo pesta

Postup

Múku s práškom do pečiva preosejeme do misy, pridáme zmäknuté maslo, syr, vajíčko, smotanu a zarovnanú KL soli, vypracujeme vláčne polotuhé cesto podobné lineckému, prikryjeme a necháme odležať 15 minút, aby sa chute prepojili. Z masla, syra a cesnaku vyšľaháme krém. Odležané cesto rozvaľkáme na hrúbku 0,5 cm a pohárom vykrojíme kolieska s priemerom ako je priemer formy na muffinku, vykrojené kolieska vložíme do vymastenej formy na muffinky a pečieme pri teplote 180°C 15 minút. Vychladnuté koláčiky vložíme do papierových košíčkov a ozdobíme krémom.

Tento recept nám posielala: Renáta z Rohožníka

náročnosť: vysoká

čas: 60 min.

porcie: 15