

### Ingrediencie

250 g masla, 200 g trstinového hnedého cukru, 4 vajcia, 3 lyžice nastrúhanej pomarančovej kôry, šťava z 3-4 pomarančov (podľa veľkosti), 250 g hladkej múky, 1 prášok do pečiva

poleva: 125 g práškového cukru, 5 lyžičky pomarančovej šťavy

### Postup

Zmäknuté maslo vyšľaháme s cukrom. Postupne vmiešame celé vajčička, pomarančovú kôru, šťavu z pomarančov a nakoniec primiešame múku zmiešanú s práškom do pečiva. Dôkladne vymiešame a cestom plníme vymastené a múkou vysypané jamky na muffinovom plechu. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca. 20 -25 minút. Skúšame špajlou. V miske si vymiešame práškový cukor so šťavou na hladkú polevu a vychladnuté muffiny opatrne polejeme.

