



Čokoládové muffiny

Ingredience

polohrubá mouka: **220 g**

cukr krupice: **100 g**

máslo: **125 g**

mléko: **170 ml**

vejce: **2 ks**

prášek do pečiva: **1 ks**

kakao: **2 PL**

čokoláda: **80 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Máslo necháme rozpustit a vychladnout. Mezitím prosejeme mouku s práškem do pečiva do mísy, přidáme mléko, které jsme nechali zahřát na pokojovou teplotu, vychladlé máslo, vejce, cukr a kakao. Šlehačem zamícháme na hladké těsto. Čokoládu nakrájíme na malé kousky, přidáme do těsta a promícháme....

Čokoládové muffiny - recept

Máslo necháme rozpustit a vychladnout. Mezitím prosejeme mouku s práškem do pečiva do mísy, přidáme mléko, které jsme nechali zahřát na pokojovou teplotu, vychladlé máslo, vejce, cukr a

kakao. Šlehačem zamícháme na **hladké těsto**. Čokoládu nakrájíme na malé kousky, přidáme do těsta a promícháme.

Formu na muffiny vymažeme máslem a nalijeme těsto **do ¾ formiček**. Povrch čokoládových muffinů můžeme posypat ještě kousky čokolády. Pokud použijeme papírové košíčky, dáme 3 na sebe, jinak z nich těsto vyteče. K dostání jsou i silikonové košíčky, které se nemusí vymazávat a drží tvar.

Čokoládové muffiny pečeme v troubě vyhřáté **na 200 °C přibližně 20 - 25 minut**. Prvních 10 minut se trouba **nesmí otevírat**, jinak muffiny nevyběhnou.

Tip: Společně s kousky čokolády můžeme do muffinů přidat i nadrobno nakrájené vlašské ořechy.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí