



Čoko mufinky

Jemné mufiny s čokoládou a hrozienkami.

Potrebuje:

300 g	Palmarín
3 pohár 250 ml	múka polohrubá
1 pohár 250 ml	cukor kryštálový
70 g	čokoláda horká hroziienka
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vajcia
250 ml	mlieko

Postup:

Najprv zmiešame v miske vajčička, cukor, vanilínový cukor, pridáme rozpustený Palmarín a mlieko. Potom pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a premiešame. Nakoniec do cesta nalámeme čokoládu (kúsky by nemali byť úplne maličké, aby sa v ceste úplne nerozpustili) a hroziienka.

Cesto naplníme do mufinovej formy a navrchu ich môžeme ešte posypať orieškami. Pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 20 - 25 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 - 25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
