

NajPečenie



Potrebuje:

125 g	Palmarín
60 g	múka hladká špeciál
100 g	cukor práškový
10 g	kakao
60 g	maizena
	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vajcia
50 ml	rum
100 g	hrozienka

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	20 - 25 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Dvojfarebné muffiny

Neviete si vybrať medzi čokoládovou a vanilkovou chuťou? Upečte si dvojfarebný muffin!



Postup:

Palmarin a cukor práškový mierne nahrejeme a vyšľaháme do peny, pridáme vajcia.

Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva, maizenu a hrozienka. Zľahka vmiešame súčasne s rumom do našľahanej tukovej peny.

Časť hmoty odebereime a primiešame preosiaty kakaový prášok.

Bielu hmotu rozdelíme do pripravenej formy na muffiny vyloženej papierovými košíčkami, pridáme kakaovú hmotu a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 20 - 25 minút.