

NajPečenie



Mini-mufinky

Šikovné mufinové jednohubky



Potrebuje:

100 g	Palmarín
40 g	Cera
100 g	múka hladká
100 g	cukor kryštálový
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
100 g	čokoláda na varenie
2 ks	vajcia
	cukríky malé farebné

Postup:

Predhrejeme rúru na 200 °C. Vymastíme si formičky na klasické mafiny alebo môžeme použiť aj silikónové košíčky menšieho rozmeru, aby sme získali minimafiny.

Palmarin, kryštálový cukor, 2 vajcia, hladkú múku a 1 čajovú lyžičku prášku do pečiva dáme do väčšej misky a vymiešame s elektrickým mixérom. Naplníme mufinové formičky alebo košíčky pripraveným cestom a dáme piecť na 20 minút dozlatista.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Roztopíme čokoládu s Cerou vo vodnom kúpeli.

Keď mufiny vychladnú, nalejeme na ne troška polevy a keď začne mierne tuhnúť, posypeme ju farebnými cukríkmi.