

# NajPečenie



## Čoko mufinky

Jemné mufiny s čokoládou a hrozienkami.

### Potrebujete:

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

### Postup:

Najprv zmiešame v miske vajička, 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>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 - 25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---