NajPečenie



Čokoládové muffiny

Muffiny plné čokolády. Pripravte si tieto chutné čokoládové muffinky podľa receptu s fotopostupom.

Potrebujete:

cesto

180 g	hladkej múky
100 g	cukor práškový
125 g	maslo
1 ks	prášok do pečiva
1 ks	vanilkový cukor
100-150 g	vlašské orechy mleté
60 g	čokoláda na varenie
100 g	horká čokoláda
40 g	biela čokoláda
2 ks	vajcia
125 ml	mlieko

Postup:



Pripravíme si mleté orechy, mlieko, vajcia, maslo.



Odvážime si hladkú múku a cukor.
Múku, kypriaci prášok do pečiva a práškový cukor zmiešame. Ďalej pridáme zmäknutú čokoládu, vajcia, maslo (prípadne tuk) a mlieko. Ja zvyknem dať roztopiť maslo a v ňom roztopím čokoládu a tak do pridám k ostatným surovinám. Do premiešaného cesta pridáme mleté orechy.



Lyžičkou naberieme do každého košíčka cesto, ale iba na spodok. Na to položíme kúsky horkej čokolády.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**20-25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**12**



Dáme ďalšiu vrstvu cesta až po vrch nech naplníme celé košíčky. Na vrch poukladáme pokrájanú čokoládu. Muffiny dáme do rozohoriatej rúry na asi 20-25 minút pri 180°C.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.