

NajPečenie



Čokoládové muffiny

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

Potrebuje:

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.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20-25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	12



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