

NajPečenie



Čokoládové muffiny

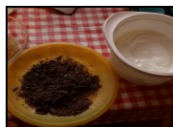
Vôňa čokolády v celom dome a na stole peknučné mufinky.. (Pozrite si fotopostup.)

Potrebuje:

dsf

4 ks	vajce
štipka	soľ
125 g	cukor hnedý
125 g	Palmarín
125 g	čokoláda na varenie
2 ks	vanilínový cukor
25 g	múka polohrubá
1 ks	prášok do pečiva
4 lyžica	mlieko vlažné
1 lyžica	vanilkový puding (bez varenia)

Postup:



Žĺtky oddelíme od bielkov. Z bielkov, štipky soli a trochu cukru vyšľaháme tuhý sneh. Čokoládu nasekáme nadrobno.



Do misky vložíme na menšie kúsky nakrájaný zmäknutý Palmarin. Pridáme zvyšný cukor, vanilkové cukor a žĺtky. Vyšľaháme ich na hladký krém.



Polohrubú múku primiešame s práškom do pečiva a pudingovým práškom. Do žĺtkového krému postupne pridávame múčnu zmes a prilievame vlažné mlieko.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Vypracujeme hladké cesto, do ktorého vmiešame nasekanú čokoládu. Do cesta ešte zapracujeme sneh.



Košičky naukladáme na plech a rovnomerne naplníme cestom. Vložíme do vyhriatej trúby a pečieme do zlatista pri 170°C.