NajPečenie



Čokoládové muffiny

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

Potrebujete:

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



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



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.