



Hrozienkové muffiny s čokoládou

Čokoládové muffiny plné hrozienok.



Potrebuje:

100 g	Palmarín
50 g	múka hladká špeciál
100 g	cukor práškový
150 g	čokoláda horká
100 g	hrozienka
100 g	maizena
6 g	kypriaci prášok do pečiva
4 ks	vajcia

Postup:

Palmarin a čokoládu rozpustíme. Vajcia a cukor vyšľaháme do peny.

Múku preosejeme, pridáme do nej kypriaci prášok do pečiva, maizenu a hrozienka.

Čokoládu zmiešame s vyšľahanými vajčkami a pridáme múku. Hmotu vložíme do pripravenej formy na muffiny (papierové košíčky) a pri teplote 160 - 180 °C pomaly pečieme 20 - 25 minút.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	20 - 25 min.
Teplota pečenia:	160 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-