

# NajPečenie



## Kakaový muffin s tvarohom

Dvojfarebné, šťavnaté muffiny s fotoreceptom.



### Potrebujete:

100 g	Palmarín
200 g	múka polohrubá
3 lyžica	kakao
1 ks	múka polohrubá
150 g	Práškový cukor
100 g	Palmarín roztopený
300 g	jogurt biely
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
200 g	tvaroh jemný
4 lyžica	Práškový cukor
1 g	vanilkový cukor

### Postup:



V miske si vymiešame suroviny na cesto a pripravíme si plnku.



Do košíčkov dáme na dno asi 1 lyžicu tvarohového krému.



Zalejeme kakaovým cestom. Dáme upiecť.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>15</b>

---