NajPečenie



Plnené muffiny

Na oslavu, ku káve či k čaju, stále sa budú hodiť muffiny a tieto plné tám budú určite chutiť. Pripravte si ich podľa nášho fotopostupu s receptom.

Potrebujete:

cesto

125 g	maslo
250 g	kryštalový cukor
1 lyžička	med
2 ks	žĺtok
2 lyžička	prášok do pečiva
60 g	kakao
2 dl	mlieko
50 g	čokoláda sekaná

plnka

1 troška	černicový džem
1 hrsť	černice

Postup:



Zo zmäknutého masla, cukru a medu vymiešame krém, pridáme žĺtky a premiešame. K tomu preosejeme múku s práškom do pečiva a kakaom a opatrne zapracujeme. Nakoniec vmiešame mlieko a nadrobenú čokoládu. Keď je cesto trošku hustejšie, dolejeme ešte trošku mlieka.



Pripravíme si muffinovú formu vystlanú papierovými košíčkami.



Do každého košíčku dáme trochu cesta, potom maličký kopček černicového džemu, ktorý ešte prikryjeme ďalšou vrstvou cesta.

Vrch ešte ozdobíme čerstvými černicami a dáme piecť. Pečieme v predhriatej rúre na 180

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

°C po dobu 20-25 minút.

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**20-25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.