

# NajPečenie



## Plnené muffiny

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

### Potrebuje:

#### cesto

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

#### plnka

<b>1 troška</b>	černicový džem
<b>1 hrst'</b>	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 trochu hustejšie, dolejeme ešte trochu 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

# NajPečenie

°C po dobu 20-25 minút.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20-25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---