

# NajPečenie



## Ríbezľové koláčiky (muffiny) s čokoládou

Máte radi muffiny? Tak tieto koláčiky sú pre vás ako stvorené :)



### Potrebuje:

75 g	cukor práškový
80 g	Palmarín
10 g	vanilínový cukor
2 ks	vajcia
150 g	múka hladká špeciál
30 g	maizena
7 g	kypriaci prášok do pečiva
100 g	ríbezle
	Dohotovenie
50 g	čokoláda
20 g	cukor práškový
50 g	ríbezle

### Postup:

Palmarín nakrájame a spolu s práškovým cukrom mierne nahrejeme, pridáme vanilínový cukor a vymiešame do peny. Pridáme vajcia a vymiešame do peny. Pridáme preosiatu múku s kypriacim práškom a maizenou. Trenú hmotu nastriekame do pripravených vymastených silikónových foriem, alebo priamo do košíčkov na pečenie do polovice. Poukladáme umyté ríbezle a zarovnáme zvyšnou trenou hmotou. Zarovnáme a pri teplote 170 °C pomaly pečieme 20 minút. Po upečení a vychladnutí polejeme čokoládou, posypeme práškovým cukrom a vhodne dozdobíme.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>45 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---