NajPečenie



Ríbezľové koláčiky (muffiny) s čokoládou

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

Potrebujete:

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:

Palmarin 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.