

NajPečenie



Potrebujete:

2 lyžica	Palmarín
40 g	Cera
200 g	múka polohrubá
200 g	cukor kryštálový
	orechy sekané
120 g	čokoláda horká
1/4 balíček	kypriaci prášok do pečiva
5 ks	vajcia
3 lyžica	voda

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Rýchle muffiny

Mufinových kombinácií je nespočetne veľa, vyskúšajte tentokrát biely piškót s čokoládovou polevou..



Postup:

Z bielkov si ušľaháme tuhý sneh, pridáme doň 100 g cukru a vyšľaháme do peny. Vyšľahaný sneh môžeme odložiť do chladničky, kým ho pridáme od cesta.

Žltka so zvyšným cukrom opäť vymiešame do penista, pridáme 3 lyžice horúcej vody a Palmarín a znova vymiešame. Potom pridáme múku a prášok do pečiva, vymiešame a napokon pridáme sneh z chladničky a vmiešame ho do cesta.

Do plechu na muffiny poukladáme papierové košíčky a do každého košíčka dáme 2 lyžice cesta. Pečieme na 180 °C približne pol hodinu.

Po upečení polejeme muffiny horkou čokoládou, ktorú roztopíme vo vodnom kúpeli s Cerou. Vrch vhodne dozdobíme orechmi alebo mandľami.