NajPečenie



Rýchle mufiny

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

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

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

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.

Žĺtka so zvyšným cukrom opäť vymiešame do penista, pridáme 3 lyžice horúcej vody a Palmarin 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 mufiny poukladáme papierové košíčky a do každého košíčka dáme 2 lyžice cesta. Pečieme na 180°C približne pol hodinu.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.