

Jemné nugátové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 75 g
- Mlečná čokoláda 40 g
- Nugátový krém (nutella) 75 g
- Cukr 50 g
- Vejce 2 ks
- Mouka hladká 300 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Mléko 100 ml
- Moučkový cukr 150 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Čokoládová poleva v sáčku 0.5 hrnek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Těsto:

1. Troubu předehřejeme na 200 °C. V malém kastrolku rozpustíme máslo a necháme ho prochládnout. Na prkénku ostrým nožem nasekáme čokoládu. Tekuté, ale chladné máslo nalijeme do porcelánové mísy. Přidáme nugátový krém a cukr. Všechny suroviny šleháme ručním šlehačem nastaveným na nejvyšší obrátky až do pěny. Do napěněného krému za stálého šlehání po jednom přidáváme celá vejce a ještě chvíli šleháme. Smísíme prosátou mouku s práškem do pečiva a opatrně zapracujeme do těsta. Přimícháme mléko a sekanou čokoládu.

2. Na plech vyrovnáme košíčky a lžicí plníme do dvou třetin. Pečeme podle potřeby dozlatova 15 - 20 minut. Upečené košíčky z plechu sejmeme a vyrovnáme na mřížku vychladnout. Papírové košíčky neodstraňujeme.

Dokončení:

1. Moučkový cukr prosijeme do misky, pramínkem za stálého míchání přilijeme citronovou šťávu. Polevu třeme dostatečně dlouho, až se všechen cukr rozpustí.

2. Vychladlé mufinky potřeme citrónovou polevou a necháme lehce zaschnout.

3. Podle návodu na sáčku nahřejeme čokoládovou polevu a malým pramínkem zdobíme mufinky. Necháme dokonale zaschnout.

K pečení použijeme mufinkový plech, když ho nemáme, dáme několik papírových košíčků do sebe. Papírové košíčky bývají velmi slabé, a když je naplníme těstem mohly by se při pečení rozevřít, dáváme tedy raději tři na sebe.