

Výborné muffiny s kousky čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 125 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- hořká čokoláda s ořechy 100 g
- kakao 2 lžíce
- cukr krupice 100 g
- vejce 2 ks
- mléko 170 ml
- polohrubá mouka 220 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve si předehřejeme troubu na 180 °C a necháme si rozpustit máslo.

V míse smícháme mouku s práškem do pečiva a cukr, přidáme mléko s vychladlým rozpuštěným máslem, vejčka a nakonec vmícháme kakao. Pokud nechceme muffiny kakaové, tak kakao vynecháme.

Do hotového těsta vmícháme na malé kousky nasekanou čokoládu, trochu si necháme ještě na závěrečné posypání.

Papírové košíčky naplníme do 2/3 těstem a ještě na povrchu posypeme čokoládou. Těsto vychází na 12 kousků, někdy i více. Ve vyhřáté troubě pečeme muffiny 20 minut.

Muffiny s kousky čokolády chutnají vážně výborně!