

Nejlepší kakaové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

• **těsto**

- kypřicí prášek do pečiva 3 lžička
- vejce 1 ks
- cukr krystal 120 g
- kakao 50 g
- hladká mouka 250 g
- olej 0.5 hrnek
- mléko 0.75 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

Hladkou mouku, prášek do pečiva, cukr krystal a kakao vsypeme do mísy a promícháme lžící. Olej, vejce a mléko vyšleháme v hrnci a potom pomalu přimícháme sypké ingredience.

Těsto vléváme do připravených papírových košíčků. Muffiny je nejlepší péct v hromadné formě na muffiny, abychom zabránili neočekávanému vytečení.

Muffiny pečeme při 250 °C asi 20 minut v horkovzdušné troubě. Kakaové muffiny raději hlídáme píchnutím špejlí.

Nejlepší kakaové muffiny po vychladnutí přendáme na talíř, kde je ozdobíme jakýmkoliv krémem a podáváme ke svačině nebo snídani.