

Lahodné čokoládové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 13

- **na ozdobu**

- hořká čokoláda 100 g

- **těsto**

- máslo 125 g
- prášek do pečiva 4 lžička
- polohrubá mouka 220 g
- kakao 5 lžíce
- cukr moučka 100 g
- vejce 2 ks
- mléko 170 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 13

Postup:

Máslo rozehtjeme.

Do misky dáme mouku, prášek do pečiva, mléko a dobře promícháme. Dále přidáme rozehtaté máslo, vejce, cukr a kakao. Vše důkladně promícháme.

Těstem plníme formičky nebo košíčky na muffiny do 4/5 nebo 3/4. Čokoládové muffiny pečeme 15 minut při 200 °C. Troubu prvních 10 minut neotvíráme, aby muffiny nakynuly.

Lahodné čokoládové muffiny podáváme sypané čokoládou a to buď vychlazené nebo teplé. Záleží na chuti.