

Jablečné muffiny s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň 1**
- rozinky 2 lžíce
- mletá skořice 0.5 lžička
- jablko 0.5 ks
- **náplň 2**
- čokoláda na vaření 50 g
- **těsto**
- máslo 3 lžíce
- prášek do pečiva 1.5 lžička
- polohrubá mouka 200 g
- cukr 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C.

Jablko očistíme a nakrájíme na kostičky. Čokoládu nastrouháme a nahrubo nebo nasekáme.

Máslo ušleháme s vejci a cukrem do pěny. Mouku smícháme s práškem do pečiva a prosejeme ji do

máslové pěny. Lehce vše promícháme a postupně přidáváme jogurt a mléko.

Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Do jedné poloviny dáme jablko, skořici a rozinky. Do druhé dáme polovinu strouhané čokolády.

Oběma druhy těsta naplníme papírové košíčky nebo formy na muffiny a vršky ozdobíme druhou polovinou čokolády.

Jablečné muffiny s čokoládou pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut. Jablečné muffiny s čokoládou ihned podáváme. Jsou ale dobré i studené.