

Nadýchané čokoládové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **těsto**

- máslo 85 g
- cukr krupice 85 g
- zakysaná smetana 285 g
- kakao 25 g
- čokoláda na vaření 135 g
- bílá čokoláda 135 g
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 2 lžička
- hladká mouka 250 g
- jedlá soda 0.5 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva, kakao, sodu a čokoládu nasekanou na kousky. V jiné misce prošleháme vejce se smetanou, cukrem a rozpuštěným máslem. Směsi slijeme a promícháme.

Lžící naplníme košíčky na muffiny.

Čokoládové muffiny pečeme v předem vyhřáté troubě na 200 °C asi 20 minut, dokud nevyběhnou.

Nadýchané čokoládové muffiny jsou dobré teplé i studené.