

Čokoládové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 5 lžíce
- cukr moučka 100 g
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 250 g
- máslo 125 g
- čokoláda na vaření 200 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si předehřejem troubu na 180 °C a necháme změkknout máslo. Papírové košíčky (přibližně 12 kousků) vložíme do plechu na muffiny (dortíčky) nebo na klasický rovný plech.

Hořkou čokoládu nastrouháme nahrubo nebo ji nasekáme najemno. Jednu pětinu rozdělíme do košíčků.

Do mísy prosijeme polohrubou mouku s práškem do pečiva. Do druhé mísy dáme změkklé máslo a vyšleháme ho do pěny. Postupně do něj zapracujeme cukr, vejce a mléko. Nakonec po částech přimícháme mouku z druhé mísy. Přidáme část čokolády - trochu si necháme na posypání a vše krátce promícháme.

Připravené košíčky plníme těstem do dvou třetin a jemně posypeme zbytem čokolády. V přehřáté troubě pečeme zhruba 25 minut. Pak je vytáhneme a necháme vychladnout.