

Čokoládové muffiny s kávovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **poleva**
- smetana 100 ml
- čokoláda na vaření 200 g
- silná káva 100 ml
- **těsto**
- cukr moučka 150 g
- jedlá soda nebo prášek do pečiva 1 špetka
- vejce 4 ks
- hladká mouka 150 g
- máslo 100 g
- čokoláda na vaření 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Polovinu čokolády a máslo rozpustíme ve vodní lázni (můžeme i v mikrovlnné troubě).

V míse rozmícháme metlou 4 vejce a 150g cukru, dokud nebude hmota hustá a lehce světlejší. Postupně přidáme rozpuštěnou čokoládu na vaření s máslem. Nakonec přisypeme 150g prosáté hladké mouky se špetkou kypřicího prášku nebo jedlé sody. Do těsta zamícháme ještě na kousky rozdrobenou či rozkrájenou druhou polovinu čokolády.

Vzniklou hmotu plníme silikonové muffinové formičky do 2/3 a pečeme při 180 °C cca 15 minut.

Po upečení a vychladnutí můžete muffiny polít například kávovou polevou, kterou si připravíme z 200g čokolády na vaření, do které zalijeme horkou směs 100ml silné kávy a 100ml horké smetany.

Na čokoládové muffiny můžeme místo kousků čokolády použít lentilky, cukrářské ozdoby místo polevy, ale i jiné nápadité cukrovinky.