

Čokoládové muffiny s broskví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 60 g
- Cukr moučka 50 g
- Vejce 2 ks
- Čokoláda na vaření 50 g
- Mléko 50 ml
- Hladká mouka 160 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Pomerančová kůra 2 lžička
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Kakao 2 lžíce
- Šťáva z pomeranče 2 lžíce
- Broskvový kompot 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do misky dáme změkklé máslo, moučkový cukr a celá vejce. Vše vyšleháme do pěny. Mouku smícháme s práškem do pečiva a kakaem a prosejeme. Do ušlehané pěny postupně zamícháme rozpuštěnou čokoládu (ne horkou!), mléko, vanilkový cukr, šťávu a kůru z pomeranče. Nakonec vmícháme mouku s PDP a kakaem. Pokud je těsto husté můžeme přidat mléko. Broskve scedíme a nakrájíme na kostičky. Formičky na muffiny vymažeme a vysypeme hrubou moukou. Do každé formy dáme lžici těsta, posypeme krájenými broskvemi, přikryjeme dalším těstem a posypeme zbytkem broskví. Formička by měla být plná maximálně do tří čtvrtin. Těsto nám nabyde. Pečeme asi 30 minut při 180°C a necháme vychladit.

