

Čokoládové muffiny s oříšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Loupané lískové oříšky 100 g
- Směs na čokoládový dort 1 balení
- Máslo a mouka na vymazání formiček 200 g
- **POLEVA**
- Mléko 250 g
- Cukr 100 g
- Maliny 30 g
- Mouka 20 g
- Žloutky 2 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 10

Postup:

10 oříšků si nechte stranou, ostatní nasekejte a smíchejte se směsí na dort. Vymažte a vysypte formičky. Rozdělte do nich těsto a pečte v troubě na 180 st. asi 15 minut. Zatím rozšlehejte žloutky se 70 g cukru, moukou, mlékem a polovinou sáčku vanilkového cukru.

Za stálého míchání vařte asi 10 minut, dokud krém nezhoustne. Rozmačkejte maliny se zbylým

cukrem. Upečené muffiny nechte vychladnout. Ještě vlažné je svrchu vydlabejte a naplňte krémem. Ozdobte je oříšky, dalším krémem a polevou z malin.