

Čokoládové muffiny k nakousnutí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 125 g
- Pískový cukr 250 g
- Med 1 lžíce
- Žloutek 2 ks
- Hladká mouka 250 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Kakao 60 g
- Mléko 200 ml
- Hořká čokoláda, rozsekaná na kousky 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Z másla, cukru a medu utřeme krém. Přidáme žloutky a dobře promícháme. Prosijeme společně mouku, prášek do pečiva a kakao a potom opatrně zpracujeme do základu. Vmícháme tolik mléka, aby vznikla středně tuhá hmota. Přidáme kousky čokolády a dobře promícháme. Pomocí lžice plníme vymaštěné formičky či papírové kornoutky a v troubě předehřáté na 180 °C pečeme 20-25 minut.