

Čokoládové muffiny s broskví II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 60 g
- Moučkový cukr 50 g
- Vejce 2 ks
- Čokoláda na vaření 50 g
- Mléko 50 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Hladká mouka 160 g
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Kakao 2 lžíce
- Broskvový kompot 1 plechovka
- Moučkový cukr na posypání 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Máslo utřeme s vejci a cukrem do pěny. Přidáme rozehřátou čokoládu (vychladlou) mléko, vanil. cukr, kůru, šťávu. Vmícháme prosátou mouku s kypřícím práškem a kakaem. Když bude těsto tužší přidáme ještě mléko. Broskve scedíme a pokrájíme na kostičky. Formu na muffiny vymažeme rozpuštěným tukem (Hera, máslo) nalijeme část těsta a posypeme broskvemi. Zalijeme opět těstem a navrch dáme zbytek broskve. Dáme péct na 180st. asi 25 minut.

