

Muffiny s kousky tříbarevné čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Cukr krupice 0.5 hrnek
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Sůl 0.5 lžička
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Mléko 1 hrnek
- Rostlinný olej 0.5 hrnek
- Vejce 1 ks
- Čokoláda (hořká, mléčná, bílá) 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Nejdříve si smícháme všechny tekuté ingredience a vyšleháme metličkou. Poté přidáme směs z mouky, cukru, prášku do pečiva, soli a pudinkového prášku. Formičky vymažeme a vysypeme polohrubou moukou. Do těsta nasypeme na kousky nalámanou čokoládu, lehce promícháme a nalijeme do formiček asi tak do poloviny. Muffinky krásně vyběhnou až po okraj. Pečeme při 180 stupních asi 30 - 35 min. Když budou upečené a ještě trochu teplé, stačí objet nožem a krásně se vyklepnou.