

Margot muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 16

- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Jedlá soda 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Rostlinný olej 7 lžíce
- Mléko (dle potřeby) 2.5 lžíce
- Moučkový cukr 150 g
- Kokosová čokoláda Margot (celkem 200g) 2 ks
- Sekané ořechy 80 g
- Rozinky 100 g
- Čokoládová poleva 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 16

Postup:

Čokolády Margot nasekáme na menší kostičky, používáme-li sušené nebo kandované ovoce, tak také nasekáme (rozinky necháme vcelku). Ušleháme vejce, cukr a olej do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva a sodou a zaděláme vlažným mlékem v lité těsto. Nakonec vmícháme nakrájené ostatní přísady. Plníme do košíčků na muffiny cca do 3/4 jejich výšky a pečeme na příslušném plechu asi 25

minut při 180 °C. Po upečení povrch muffinek polijeme spirálově čokoládou.