

Voňavé muffiny z červeného vína

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 250 g
- Vejce 4 ks
- Skořice 1 lžička
- Mletý hřebíček 0.5 lžička
- Polohrubá mouka 300 g
- Strouhaná čokoláda 100 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Červené víno 125 ml
- **POLEVA**
- Přesátý moučkový cukr 200 g
- Červené víno (dle potřeby) 3 lžíce
- Skořice 1 špetka
- Čokoládová poleva 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 6

Postup:

Utřeme tuk, vejce, cukr a koření do pěny. Mouku smícháme s čokoládou a práškem do pečiva a

střídavě s vínem přidáváme do těsta. Těstem naplníme papírové košíčky a upečeme v příslušném doličkovém plechu při teplotě 180 °C. Upečené muffiny polijeme polevou z červeného vína a posypeme čokoládou nebo růžovou vínovou polevu ozdobně počárkujeme čokoládovou polevou.

Poleva: Prosátý moučkový cukr utřeme s vínem a kořením až je poleva lesklá a zahoustlá.