

Mramorové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Marcipánová hmota 100 g
- Těsto na mramorový koláč 400 g
- Změklé máslo 125 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 5 lžíce
- Mandlové nudličky 60 g
- **ZDOBENÍ**
- Bílá čokoládová poleva 50 g

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

1, Marcipán nakrájíme na kostičky. Bílou pečivovou směs, změklé máslo, vejce a 4 lžíce mléka vymícháme dohladka, přimícháme marcipánové kostičky a mandlové nudličky. Kakaovou směs smícháme s lžící mléka.

2. Troubu vyhřejeme na 175 °C. Důlky na plechu vyložíme košíčkem z papíru na pečení, stejnoměrně naplníme bílým těstem a do každého nakonec přidáme lžící tmavého těsta, pečeme asi 25 minut. Necháme vychladnout.

3. Polevu rozpustíme v horké vodě, nalijeme ji do kornoutku ze svačínového papíru a muffinky ozdobíme čarami.