

Muffiny s bílou čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- borůvky 150 g
- bílá čokoláda 150 g
- polohrubá mouka 275 g
- cukr 225 g
- sůl 1 špetka
- prášek do pečiva 1 balíček
- mletý mák 2 lžíce
- olej 125 ml
- vejce 2 ks
- podmásli 125 ml
- papírové formičky 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z borůvek oddělíme 50 g na ozdobu. Polovinu čokolády nasekáme nahrubo. V míse smícháme mouku, cukr, špetku soli, mák a prášek do pečiva. Olej rozkvedláme s vejci a podmáslem, přidáme do mouky a prošleháme. přimícháme čokoládu a borůvky.

Formu na muffiny vyložíme košíčky, naplníme těstem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 200 asi 20-25 minut. Hotové muffiny necháme vychladnout, vyjmeme z formy. Nasekanou zbylou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a v prožcích ji nalijeme na muffiny. pak na ni rozdělíme borůvky na ozdobu a znovu přelijeme polevou.