

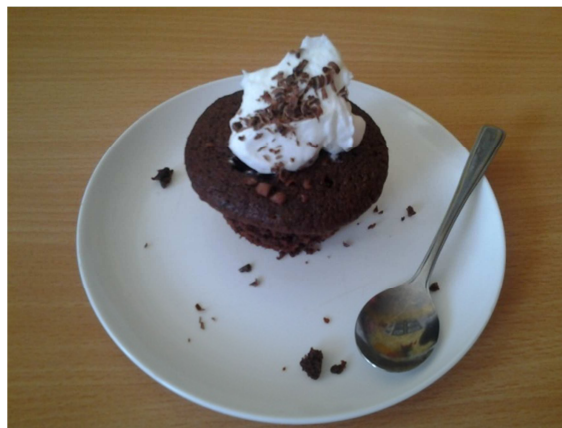
ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY SE ŠVESTKAMI

POTŘEBNÉ SUROVINY:

220g polohrubá mouka
100g cukr krupice
2 lžičky prášek do pečiva
2 ks vejce – celé
170 ml mléko
125 g máslo
2 lžíce kakao
100 g čokoláda

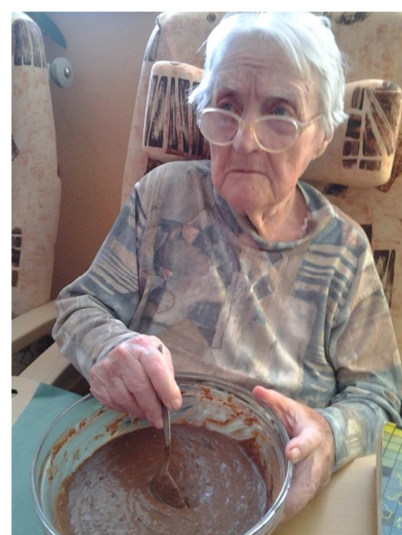


Švestky, smetana na šlehání.



POSTUP:

V míse smícháme postupně mouku s práškem do pečiva, přidáme mléko s rozpuštěným máslem, pak vajíčka a nakonec vmícháme cukr s kakaem. Do hotového těsta vmícháme nadrobno nasekanou čokoládu, můžeme použít oříškovou, trochu si necháme nakonec na posypání.



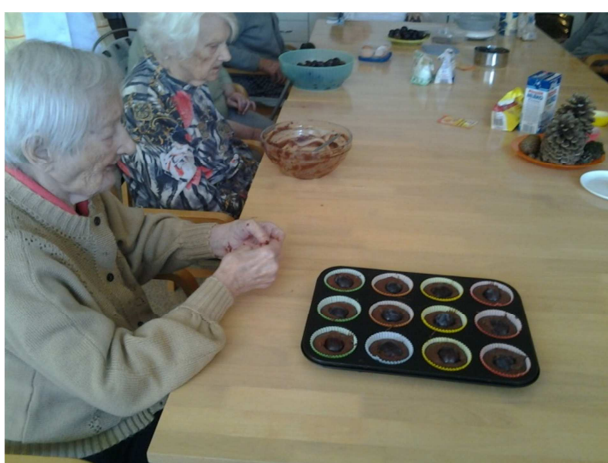
Těsto dobře promícháme.





Vypeckujeme si švestky.

Košíčky plníme do 2/3, navrch dáme půlku švestky. Těsto vychází akorát na klasických 12 kousků na plechu. Pečeme 20 min. při 180°C.



Před podáváním dozdobíme šlehačkou a posypeme zbytkem čokolády.

Jsou vážně úžasné, nejlépe jsou ještě teplé, ale vydrží kypré i po vychladnutí.

