

HRNOVÁ PERNÍKOVÁ BÁBOVKA, MUFFINY

SUROVINY:

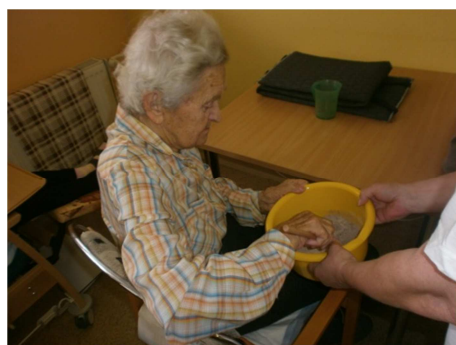
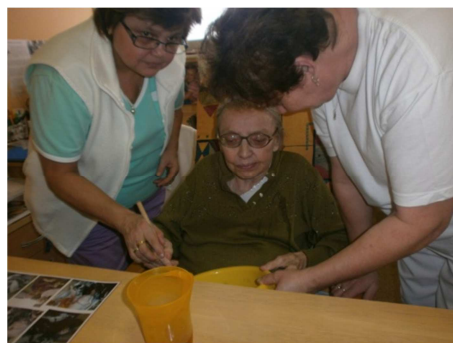
2 lžíce	kakaa
2 hrnky	polohrubá mouka
1/3 hrnku	oleje
1 ks	kypřicí prášek do perníku
1 hrnek	vlažné mléko
1 ks	vejce
1 hrnek	cukr krupice

Podle chuti lze přidat rum, kokos, ořechy, rozinky, marmeláda.

POSTUP:



Nejdříve si vyložíme formu na muffiny papírovými košíčky. Formu na bábovku si vymažeme tukem a vysypeme moukou.



Všechny suroviny smícháme v tekuté těsto.



Perníkové těsto nalijeme do formy na bábovku nebo do košíčků na muffiny.



Pečeme v předehřáté troubě na 170°C asi 20 minut.

Upečené muffiny a bábovku necháme vychladnout a můžeme podávat.

Po vychladnutí můžeme posypat cukrem moučka nebo polít čokoládovou polevou. Záleží na chuti, kdo má co rád.

