



Borůvkovo – čokoládové muffiny

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem a postupně zašleháme vejce. Mouku promícháme s kypřicím práškem a smícháme s vyšlehaným máslem a vypracujeme ručně těsto. Vmícháme čokoládu.
- 2 Těsto dáme do košíčků nebo do formy na muffiny (cca do $\frac{3}{4}$ výšky) a na každý muffin nasypeme 6 – 10 ks borůvek. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 25 - 30 minut

- 3 Po upečení necháme muffiny vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

12 papírových košíčků
elektrický ruční šlehač
plech na pečení

Na těsto:

125 g máslo změkklého
100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
3 ks vejce
150 g mouka polohrubá
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
30 g čokoláda hořká jemně nasekané
nebo čokoládových vloček

Na ozdobení:

70 g borůvky zmražených nebo
čerstvých

