



Čokoládové muffiny se sušenkou

asi 12 porcí



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky se sodou, solí, kypřicím práškem, kakaem a cukrem. Přidáme vejce, jogurt, rozpuštěný olej a mléko a vymícháme dohladka. Těstem naplníme polovinu košíčků ve formě a do každého vložíme sušenku a nanese zbytek těsta.
- 2 Povrch posypeme rozdrobenou sušenkou bez náplně. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: 30 minut

- 3 Muffiny necháme vychladnout.

Přísady::

Na těsto:

100 g mouka celozrnná špaldová
140 g hladká mouka
2 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
sůl
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g Přírodní kakao Dr. Oetker
160 g cukr třtinový
2 ks vejce
250 g jogurt bílý plnotučný
4 PL kokosový olej (před rozpuštěním)
2 - 3 PL mléko polotučné
12 ks sušenky černá kulatá slepená

Na ozdobení:

1 ks sušenka černá kulatá slepená

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 kusů)
12 ks košíčky na muffiny papírové
elektrický ruční šlehač

