



# Muffiny stříbrno-čokoládové

12 ks



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

12 papírových košíčků

### Na těsto:

1 balení Muffiny čokoládové s  
čokoládovými kousky Dr. Oetker  
110 ml voda  
40 ml olej  
1 ks vejce

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker  
1 balení Tubička gelová stříbrná  
Dr. Oetker  
1 balení Perličky stříbrné Dr.  
Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Těsto nanese do košíčků rozložených na plechu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 15 minut**

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch muffiny jí polijeme. Polevu necháme zatuhnout. Tubičkou vytvoříme mřížku a dozdobíme perličkami.

