



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.

