



Rozkvetlé strakaté muffiny

20 ks



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme směsi s vodou, olejem a vejcem a vymícháme těsto dohladka podle návodů na obalech.
- 2 Na plech rozložíme 20 papírových košíčků. Do košíčku pomocí lžice střídavě vkládáme světlé a tmavé těsto tak, aby vznikly pruhy. Pokud chceme muffiny mramorové vytvoříme vidličkou mramorový vzor. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Po upečení necháme muffiny vychladnout a ozdobíme oplatkovými květinami.

Tip:

- Muffiny můžeme ozdobit také světlou nebo tmavou čokoládovou polevou Dr.Oetker.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

20 ks papírové košíčky

Na těsto:

1 balení Muffiny s čokoládovými

kousky Dr. Oetker

1 balení Muffiny čokoládové s

čokoládovými kousky Dr. Oetker

110 ml voda + 110 ml voda

40 ml olej + 40 ml olej

1 ks vejce + 1 ks vejce

Na ozdobení:

1 balení Květiny oplatkové Dr. Oetker

