



# Valentýnské čokomuffiny

asi 10 porcí



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
papírové košíčky

### 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 tmavá Dr. Oetker  
50 g máslo  
růže

- 1 Na přípravu těsta smícháme směs na muffiny s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Ručně vařečkou vymícháme hladké těsto. Pomocí dvou polévkových lžic naplníme těstem 10 košíčků rozložených na plechu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Muffiny v košíčcích necháme vychladnout na kuchyňské mřížce.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu ve vodní lázni společně s máslem. Tuhnoucí polevu pomocí polévkové lžice nanese na povrch muffinů.

#### Tip:

- Na ozdobení zkrátíme stoněk každé růže na cca 2 cm a do každého muffinu zapíchneme jednu růži.

