



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 stonky každé růže na cca 2 cm a do každého muffinu zapícheme jednu růži.

