



Valentýnské muffiny

12 kusů    snadná příprava  do 25 minut



Přísady::

Na těsto:

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

Na náplň:

1 balíčku Jahodová náplň Dr. Oetker
400 - 500 ml smetana ke šlehání 33%

Ještě potřebujeme:

12 kusů papírové košíčky
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka
elektrický ruční šlehač

- 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: 15 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout. Poté povrch muffinů opatrně seřízneme a vykrojíme uprostřed pomocí formičky malé srdíčko.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme náplň se smetanou podle návodu na obale a pomocí nože potřeme povrch muffinů. Poté opatrně přiklopíme část s vykrojeným srdíčkem.

Tip:

- Vnitřek muffinů můžeme vydlabat a naplnit Jahodovou náplní Dr. Oetker. Nebo můžeme zbývající náplň použít jako dezert s čerstvým ovocem.

