



Upečte deťom sladké prekvapenie

//

Suroviny:

250 g hladkej múky

85 g masla

25 g kakaa

285 ml kyslej smotany

2 lyžičky prášku do pečiva

85 - 100 g nasekanej mliečnej čokolády

85 - 100 g nasekanej čokolády na varenie

85 - 100 g nasekanej bielej čokolády

1/2 lyžičky jedlej sódy

2 vajcia

85 g práškového cukru

čokoláda na polevu, lentiľky a posypeme podľa ľubovôle

Postup:

1. Pripravte si dve misy. Do jednej zmiešajte múku, sódu, kakao, čokoládu a prášok do pečiva. V druhej mise vyšľahajte vajcia so smotanou, cukrom a maslom.
2. Oboje premiešajte a vlejte do formičiek na muffiny.
3. Nechajte ich piecť približne 20 minút pri 180 - 200 ° C, kým nezväčšia svoj objem. Potom ich nechajte cca 15 minút vychladnúť.

4. Po vychladnutí muffinů, rozohřejte horkou čokoládu. Potom muffiny spolovice natřete roztopenou čokoládou, posypte zdobením a nechte stuhnout.

//

.