



Muffiny

Sladké (halloweenske) muffiny

Potrebuje:

½ šálky hladká múka
½ šálky polohrubá múka
½ šálky mlieka
½ šálky kryštálového cukru
1 vajíčko
vanilkový cukor
kypriaci prášok
0,1 dcl oleja
citrónová kôra
kakao
čokoláda

košíky na muffiny, lekvár,



Postup:

Cukor spolu s vajíčkom a vanilkou vymiešame do peny. Do takto pripravenej zmesi pridávame postupne múky s kypriacim práškom, olej, mlieko. Naše cesto nesmie byť príliš husté ani riedke. Nadrobno si nakrájame čokoládu, ktorú spolu aj s kôrou z citróna primiešame do cesta. Takto pripravené cesto rozdelíme na 2 časti a do jednej z nich primiešame aj kakao. Rúru si rozohrejeme na 180 stupňov. Do pripravených košíčkov dáme najskôr bielu polku cesta a potom primiešame aj čokoládovú. Takto pripravené muffiny dáme piecť približne 20 minút. Necháme trochu vychladnúť navrch dáme lekvár a halloweenske oči a zuby.