

ČOKOLÁDOVÉ

muffiny





co potřebujeme

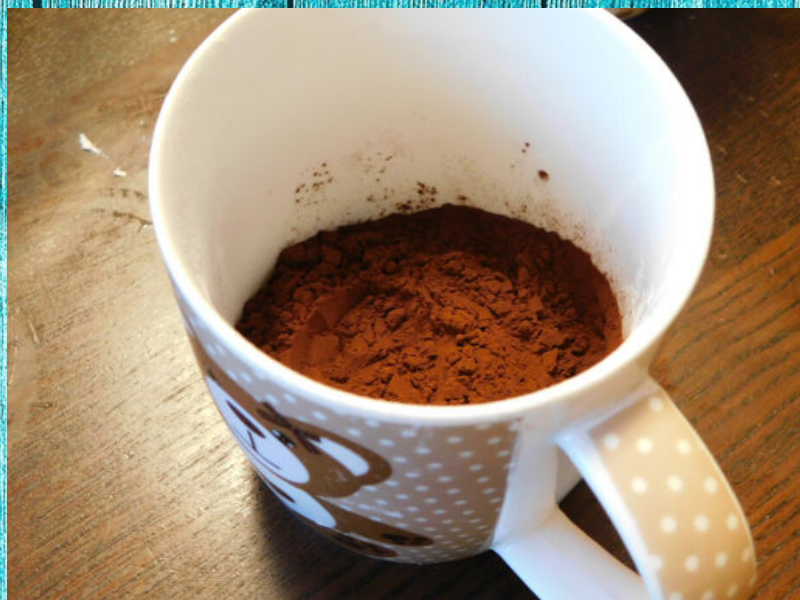
2 HRNKY CELOZRNNÉ MOUKY
 1 HRNEK CUKRU
 1/2 HRNKU ČOKOLÁDY
 1/3 HRNKU KAKAA
 1 LŽIČKA JEDLÉ SODY
 1/2 LŽIČKY SOLI
 2 VEJCE
 1 HRNEK BÍLÉHO JOGURTU
 1/2 HRNKU MLÉKA
 1/2 HRNKU OLEJE



NAKRÁJÍME ČOKOLÁDU NA
 MALÉ KOUSKY.
 PODLE VLASTNÍ CHUTI
 POUŽIJEME HOŘKOU, BÍLOU,
 MLÉČNOU NEBO JEJICH
 KOMBINACI.



ODMĚŘÍME DVA HRNKY
 MOUKY A NASYPEME JE DO
 MÍSY. DOPORUČUJEME
 HLADKOU CELOZRNNOU
 ŠPALDOVOU NEBO
 PŠENIČNOU, ALE MŮŽETE
 EXPERIMENTOVAT.



ODSYPEME ASI 1/3 HRNKU
HOLANDSKÉHO KAKAA A
PŘIDÁME HO DO MÍSY
K MOUCE.



DO MÍSY PŘIDÁME 1 LŽIČKU
JEDLÉ SODY.



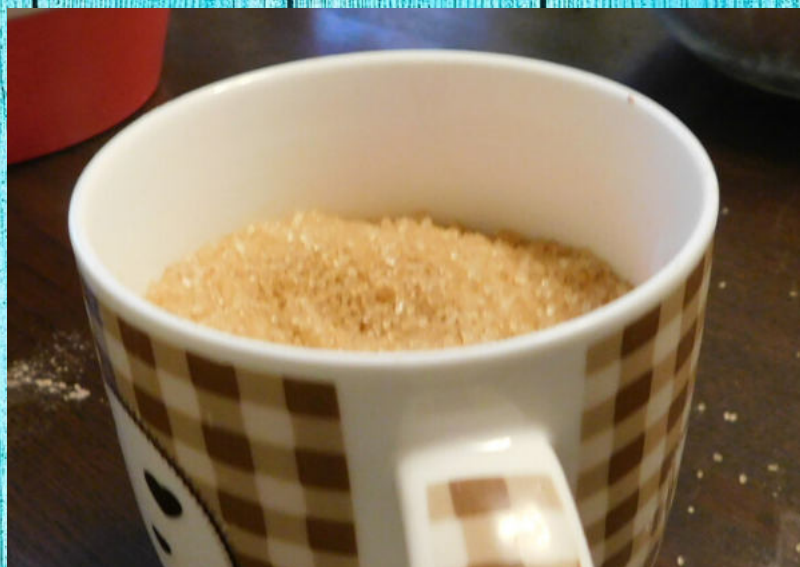
POTÉ PŘISYPEME 1/2 LŽIČKY
SOLI.



PŘIDÁME NAKRÁJENOU
ČOKOLÁDU



A CELÝ OBSAH MÍSY POŘÁDNĚ
PROMÍCHÁME.
PŘIPRAVÍME SI DRUHOU MÍSU.



DO PŘIPRAVENÉ PRÁZDNÉ
MÍSY NASYPEME HRNEK
CUKRU, NEMUSÍ BÝT PLNÝ.



K CUKRU PŘILIJEME DO MÍSY
PŮL HRNKU OLEJE.



ROZKLEPNEME DO MÍSY DVĚ
CELÁ VEJCE.



POTÉ PŘILIJEME PŮL HRNKU
MLÉKA.



ODMĚŘÍME JEDEN HRNEK
BÍLÉHO JOGURTU A PŘIDÁME
HO DO MÍSY S CUKREM,
OLEJEM, VEJCI A MLÉKEM.



VŠECHNO V DRUHÉ MÍSE
DOBŘE PROMÍCHÁME.



MOKRÉ PŘÍSAKY PŘILIJEME
K SUCHÝM A OPATRNĚ
VAŘEČKOU PROMÍCHÁME.
S MÍCHÁNÍM TO NESMÍME
PŘEHNAT, JINAK SE NÁM
MUFFINY ZDRCNOU.

A close-up of a digital oven display. On the left, there is a small icon of a flame or heat waves. To its right, the number '1800' is displayed in large, yellow, seven-segment digits, indicating a temperature of 180°C.

1800

ZAPNEME TROUBU A
NASTAVÍME TEPLITU NA
180 STUPŇŮ.



TĚSTO NANDÁME DO FORMY
NA MUFFINY, POKUD NEMÁTE,
STAČÍ PAPIROVÉ KOŠÍČKY NA
PLECHU.



PLECHY DÁME DO NAHŘÁTÉ
TROUBY.



MINUTKU NASTAVÍME NA 20
MINUT.



AŽ MINUTKA ZAPÍPÁ,
ZAPÍCHNEME ŠPEJLI DO
MUFFINU.



POKUD JE ŠPEJLE SUCHÁ,
JSOU MUFFINY UPEČENÉ,
MŮŽEME JE VYNDAT VEN A
TROUBU VYPNOUT.

POKUD SE NA ŠPEJLI NALEPILO TĚSTO, JE POTŘEBA NECHAT MUFFINY
JEŠTĚ PÉCT - ZKUSÍME JE ZKONTROLOVAT TŘEBA ZA 2 MINUTY A
ZNOVU PROVÉST TEST SE ŠPEJLÍ.

UPEČENÉ MUFFINY NECHÁME CHVÍLI VYCHLADNOUT,
MEZITÍM MŮŽEME TŘEBA UKLIDIT KUCHYŇ.
POTÉ JE OPATRNĚ VYKLOPÍME Z FORMY NEBO I S KOŠÍČKY PŘENDÁME
NA TALÍŘ.



Dobrou chuť!