

Kakaové muffiny se skořicí



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 24

4621 kalorií , 9 g cukrů , 205 g tuků , 95 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-muffiny-se-skorici>

Příprava

Mouku, kypřicí prášek, kakao a skořici prosijeme. Vejce rozklepneme do větší mísy a vidličkou je rozšleháme, přidáme cukr (může být i krystalový), vanilkový cukr, vyšleháme ruční metličkou (ne mixérem), přidáme jogurt, promícháme a pak postupně přidáváme suché ingredience. Vymícháme, aby směs neměla žmolky. Těsto má být dost husté (jen tak-tak sleze ze lžice), když jste použili řídký jogurt a těsto je tekutější, přidejte ještě trošku mouky, nebo třeba mletých mandlí. Muffinový plech vyložíme papírovými košíčkami a naplníme je těstem. Plníme skoro po vrch, protože těsto je dost a muffinky se v troubě neroztečou, ale pěkně nabudou. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 20-25 minut. Zda-li jsou upečené zjistíme špejlí.



Tip k receptu

Muffinky se můžou i naplnit. Rozřežeme je a potřeme džemem, nebo košíčky naplníme těstem do poloviny, pak doprostřed dáme borůvky, ananas, broskve..., a doplníme těstem po vrch košíčku. S dobrou kávou jsou naprosto vynikající!

Ingredience

- ✓ 450 g hladké mouky
- ✓ 2 sáčky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžice kakaa
- ✓ 2 vejce
- ✓ 240 g cukru moučka
- ✓ 160 ml rostlinného oleje
- ✓ 500 g bílého smetanového jogurtu /nebo i čokoládového, oříškového/
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1-2 lžičky skořice

Kategorie

Americká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

