

Levandulové muffiny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 12

2462 kalorií , **12 g** cukrů , **97 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/levandulove-muffiny>

Příprava

Troubu předehřejeme na 180°C. Dvanáct žáruvzdorných sklenic nebo důlky ve formě vymažeme a vysypeme dno cukrem. Čokoládu najemno nastrouháme. Rozpustíme máslo a 50 g čokolády v něm necháme rozehřát. V misce utřeme vejce s cukrem. V druhé misce smícháme mouku se škrobem, práškem do pečiva s špetkou soli. Vaječnou hmotu smícháme se sypkou hmotou. Čtvrtinu těsta smícháme s levandulí a medem. Do zbylého těsta zamícháme zbytek čokolády. Do formiček plníme nejdříve čokoládové těsto, uhladíme a nahoru dáme levandulové těsto. Muffiny pečeme dozlatova asi 20-25 min. Poté vyndáme z trouby, necháme asi 5 minut odpočinout a vyjmeme z formy.

Tip k receptu

Dobrou chuť :-)

Ingredience

- 200 g mléčné čokolády
- 5 lžic másla
- 1 vejce
- 200 ml mléka
- 150 g zakysané smetany
- 50 g cukru krupice
- 250 g polohrubé mouky
- 2 lžičky bramborového škrobu
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- tuk na vymazání
- lžíce medu
- sůl
- cukr na vysypání
- 2 lžíce levandule

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Moučník

