

Pomerančové muffiny a čokoládovými peckami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 12

2180 kalorií , **0 g** cukrů , **104 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomerancove-muffiny-a-cokoladovymi-peckami>

Příprava

Sušenou pomerančovou kůru namočíme do trošky vlažné vody a necháme ji chvíli nabobtnat. Vejce lehce rozkvrdláme, přidáme cukr, olej, pomerančovou šťávu, jogurt a namočenou kůru, vše promícháme, až se suroviny spojí. Přidáme mouku smíchanou s kypřícím práškem. Nakonec vmícháme čokoládové pecky. Těstem naplníme muffinové formičky, které jsme vyložili papírovými košíčky nebo vymazali tukem. Každý kousek ozdobíme kouskem pomerančového plátku. Vložíme do trouby a při 180°C pečeme 20 - 25 minut.

Tip k receptu

Nemáme-li čokopecky, můžeme přidat čokoládu nasekanou nahrubo. Jestliže seženeme pomeranč, který je chemicky neošetřený, můžeme nechat plátky i s kůrou, bude to aromatictější. Jinak raději kůru odstraníme.



Ingredience

- 280 g polohrubé mouky
- 3 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 1 lžice sušené pomerančové kůry
- 1 vejce
- 80 g cukru krupice
- 80 ml oleje
- 100 ml pomerančové šťávy
- 70 g čokoládových pecek
- 3 plátky pomeranče na ozdobu
- 125 g bílého jogurtu

Kategorie

Americká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Jídlo na každý den, Rodina, Moučník