

## Ingrediencie

220 g hladkej múky, 80 g práškového cukru, 2 lyžičky prášku do pečiva, 2 lyžice kakaa, 1 vanilkový cukor, 170 ml mlieka, 2 vajcia, 125 g rozpusteného masla, 100 g čokolády

krém: 1 zlatý klas, 250 g masla, 300 ml mlieka, 100 g čokolády, 3 lyžica práškového cukru

## Postup

V jednej miske zmiešame všetky sypké suroviny vrátane na kúsky nakrájanej čokolády. V druhej miske všetky tekuté suroviny. Obsah oboch misiek zmiešame spolu a cestom plníme vymastené a múkou vysypané jamky na muffinovom plechu. Pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

Pripravíme si krém: Z mlieka a zlatého klasu uvaríme hustý puding. Do horúceho nasypeme čokoládu nalámanú na kúsky, pridáme kúsok masla (50 g), a miešame do úplného rozpustenia. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Potom po kúskach vmiešame maslo a cukor. Vyšľaháme.

Po vychladnutí muffiny zdobíme krémom.



# Čokoládové muffiny s kréмом

Štvrtok, 03 Október 2013 05:51

---

