



Čokomuffini

Chef Tamara Habjanič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Margarino raztopimo. V skledi zmešamo moko, sladkor, vanilijev sladkor, kakav, in pecilni prašek. V drugi skledi zmešamo jajca, mleko in stopljeno margarino. Jajčno maso damo k mešanici moke, premešamo, da se sestavine navlažijo. Čokolado raztopimo nad vodno kopeljo. Stopljeno čokolado dodamo masi. Testu dodamo čokoladne koščke in mandlje. Napolnimo modelčke do treh četrtin. Pečemo jih 20 minut.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 pecilni prašek
- 1 vanilijev sladkor
- 2 jajci
- 200 g moke
- 100 g sladkorja
- 50 g margarine
- 1,5 dcl mleka
- 100 g jedilne čokolade
- mandljevi lističi
- 2 žlici kakava
- koščki čokolade