



## Muffini treh čokolad

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čokolado narežemo na koščke. Mokre sestavine zmešamo med sabo (jogurt, jajca, maslo), suhe pa med sabo (moka, kakav, čokolade, pecilni, soda, sladkor).

Obe masi rahlo vmešamo skupaj, da nastane gladka zmes. Nadevamo v pekaček za muffine in spečemo na 180 stopinj.

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čokolado narežemo na koščke. Mokre sestavine zmešamo med sabo (jogurt, jajca, maslo), suhe pa med sabo (moka, kakav, čokolade, pecilni, soda, sladkor).

Obe masi rahlo vmešamo skupaj, da nastane gladka zmes. Nadevamo v pekaček za muffine in spečemo na 180 stopinj.

### SESTAVINE

- 250 g moke
- 25 g kakava
- 100 g temne čokolade
- 100 g mlečne čokolade
- 100 g bele čokolade
- 85 g rjavega sladkorja
- 85 g stopljenega masla
- 280 ml kisle smetane/ navadnega jogurta
- 2 čajna žlica pecilnega praška
- 1/2 čajna žlica sode bikarbone
- 2 jajci