

Špaldové muffiny s čokoládou



Suroviny:

140 g špaldové celozrnné mouky
140 g pšeničné bílé hladké mouky
1 kypřicí prášek
100 g másla
2 vejce
250 g mléka
100 g třtinového přírodního cukru
3 lžičce kakaa
kousky čokolády nebo čokopecičky
jablka, banán, lískové nebo vlašské ořechy

Postup:

Smíchejte nejprve suché suroviny. Mezitím si rozehejte máslo. Máslo, mléko a vejce smíchejte se suchými surovinami a důkladně promíchejte do hladkého tekutého těsta. Do těsta můžete pro zvláčnění nastrohat i 3 menší jablka, rozmačkat banán či pro chuť rozmixovat lískové či vlašské ořechy. Vložte si formy na muffiny papírovými košíčky a lžící pomalu plňte. Tato množství vystačí přesně na 12 ks. Pečte na 180°C asi 25 min.

