

Plněné muffiny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 8

3128 kalorií , **1 g** cukrů , **84 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-muffiny>

Příprava

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a vmícháme rum. Kokos promíchaný s cukrem a škrobem vmícháme společně s tvarohem do čokolády. Po hodině chlazení z hmoty uděláme 24 kuliček. Z dobře vychlazené hmoty se kuličky nelepí. Mouku promícháme s kypřícím práškem. Žloutky vyšleháme s cukrem, vmícháme rum a střídavě zapracujeme sypké a tekuté suroviny. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. V mléce rozmícháme kakao. Do formiček na muffiny dáme 1 lžící světlého těsta a zbytek těsta obarvíme kakaem. Těsto rozdělíme do formiček na světlé těsto, na povrch dáme kokosovou kuličku a mírně jí zatlačíme do těsta. Pečeme při 170 - 175°C asi 25 minut.

Ingredience

- 5 vajec
- 200 g smetany ke šlehání (šlehačky)
- 100 ml plnotučného mléka
- 1 hrnek cukru krupice (do těsta)
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 30 ml rumu (do těsta)
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- 5 lžic plnotučného mléka (do kakaa)
- Na kuličky - 250 g jemného tvarohu
- 175 ml kokosové moučky
- 1 lžíce bramborového škrobu
- 3 lžíce cukru moučka
- 50 g bílé čokolády
- 20 ml rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

