



## Vanilkové Muffins s kousky čokolády



Sypká směs z obilovin pro přípravu moučnicku.

### PŘIDÁTE:

1 vejce

4 lžíce oleje

80 ml vody

### SLOŽENÍ SUCHÉ SMĚSI NA PŘÍPRAVU TĚSTA:

pšeničná mouka (obsahuje lepek), cukr, čokoládové kousky 10 %

(kakaová hmota, cukr, kakaové máslo, dextróza, emulgátor sojový lecitin), kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogenuhličitan sodný), emulgátory E 472b, E 477, vanilkové aroma, jedlá sůl, zahušťovadlo xanthanová guma. Může obsahovat stopy vajec, mléka, celeru, vličího bobu.

## Návod k přípravě:

1. Do vyšší mísy vsypeme obsah sáčku a přidáme vodu, olej a vejce. Směs šleháme elektrickým šlehačem při nejvyšších otáčkách 3 - 4 minuty. Poté do směsi vmícháme čokoládové kousky.
2. Příložené pečicí košíčky plníme polévkovou lžicí do 3/4. Poté je vyrovnáme na plech a pečeme v předehřáté troubě (elektrická trouba 200 °C / plyn, stupeň 3) 15 až 18 minut. Při pečení respektujte zkušenosti s vlastní troubou!
3. Upečené muffins necháme vychladnout a pak je můžeme poprášit moučkovým cukrem.