

RECEPT

Valentýnské čokoládové muffiny s pomazánkou Nutella®

Obtížné

10 Porce

40 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

- 80 g kvalitní čokolády
- 75 g másla
- 40 g žloutků (cca ze 2 vajec)
- 33 g mandlové mouky
- 33 g moučkového cukru
- 70 g bílků (ze 2–3 vajec)
- 60 g krupicového cukru
- 40 g hladké mouky
- 150 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



- 1** | Jemně napěňte vaječné bílky a poté je vyšlehejte do tuhého sněhu. Během šlehání přidávejte po lžících krupicový cukr. Rozpusťte čokoládu ve vodní lázni a počkejte, až vychladne. Poté ji smíchejte s měkkým máslem nakrájeným na kousky. Vmíchejte mandlovou mouku a nakonec žloutky. Obě směsi opatrně promíchejte shora dolů. Mouku prosejte a zapracujte do směsi.



- 2** | Vymažte a moukou vysypte 10 formiček, naplňte je do poloviny těstem a pečte v troubě předehřáté na 170 °C přibližně 12 minut. Nepečte muffiny déle. I kdyby se vám těsně po vytažení z trouby zdály příliš měkké, po vychladnutí budou držet tvar. Každý muffin naplňte 15 g pomazánky Nutella® a posypte je moučkovým cukrem.

Sluneční paprsky, vzrušení, láska.

Valentýn je výjimečný bez ohledu na to, s kým ho strávíte. A je to také skvělá příležitost upéct si valentýnské čokoládové muffiny s pomazánkou Nutella®.