

Oříškové mufiny s kokosem a čokoládou

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

základní těsto

2-3 lžíce strouhaného kokosu

50 g lískových jader, posekaných

větší hrst spařených rozinek

50 g kvalitní hořké čokolády, nakrájené na kousky

trochu oleje a polohrubé mouky nebo strouhaného kokosu na vymazání a vysypání formiček

popřípadě trochu moučkového cukru nebo kaka a na poprášení

Postup

1. Troubu předehřejeme na 170 stupňů. Formičky na mufiny vytřeme olejem a vysypeme moukou nebo strouhaným kokosem. Podle základního receptu si připravíme piškotové těsto.
2. Před vmícháním tuhého bílkového sněhu do těsta zamícháme strouhaný kokos, posekané ořechy a horkou vodou spařené a okapané rozinky. Potom lehce vmícháme sníh z bílků a lžící plníme připravené formičky do tří čtvrtin, těsto nám ještě vyběhne. Na povrchu každého muffinu zapícháme do těsta pár kousků čokolády.
3. Formičky postavíme na plech a vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut. Vyzkoušíme špejlí, jestli jsou ve středu propečené, formičky sundáme z plechu a necháme vychladnout. Před podáváním můžeme poprášit moučkovým cukrem nebo kakaem.

TIP

Nemáte-li rádi kokos, přidejte do těsta asi 50 g strouhané čokolády a do povrchu muffinů zapíchejte před pečením kousky bílé čokolády. Můžete čokoládu vynechat a do těsta přidat nastrouhanou kůru z chemicky neošetřených nebo dobře omytých pomerančů, citronů nebo limetek, lžící citrusové šťávy a ještě několik ořechů navíc.