

okoladni raženi muffini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vrecica**vanil burbon šecera
- **1/2 vrecice**praška za pecivo
- **1**jaje
- **2 dl**vode
- **4 supene kašike**glatkog brašna
- **2 supene kašike**raženog brašna
- **2 supene kašike**gorkog kakaa
- **50 g**nasjeckane cokolade za kuhanje
- korica limuna naribana
- **1 dl**ulja
- **4 supene kašike**Muscovado smeeg šecera

Priprema

U dubok sud sipati brašno, vanil bourbon šecer, narendatu limunovu koricu, dodati smeđ šecer (najbolji Muscovado Encianov), naseckati cokoladu za kuhanje, 2 kašike kakaa, praška za pecivo pola vrecice. Dve dobro izmešati i onda dodati 1 dl ulja, 1 jaje i uliti polako oko 2 dl vode, sami ćete viditi kada testo postane žitko. Namastiti margarinom modle za muffine, ili kašikom vaditi u korpice za muffine, i to tako da stavite prvo jednu kašiku smese, pa onda može po želji ili komad cokolade, ili kafena kašičica krema ili džema, i onda opet kašika smese za muffine. Pecu u rerni zagrijanoj na 200 stepeni oko 25 minuta, ne duže, jer će se muffini isušiti i raspadati se.

Savet