

# Halloweensk  d ňov  muffiny s Jiho esk m  erv 

⌚ 80 minut

náročnost ●●○○

Slav te Halloween nebo jen máte rádi bl zniv  a stra ideln  věci? Recept na muffiny z Jihočeského  erv  bude tou správnou volbou.



## Ingredience

- 200 g hladk  mouky
- 400 g d n  hokaido
- 60 g slunečnicového oleje
- 1 balen  Jihočeského  erv 
- 2 vejce
- 40 g hořk  nasekan  čokolády
- 40 g b l  nasekan  čokolády
- 5 g perníkového kořen 
- 1 lžička vanilkov  pasty
- 180 g moučkového cukru
- 5 g soli
- 10 g jedl  sody
- halloweensk  zapichov tka a další ozdoby

## Návod na p pravu:

D ni nakrájíme na větší kostky. Lehce osolíme, potřeme olejem a upečeme do měkka. Necháme vychladnout. V hrnci smícháme mouku, olej, Jiho esk   erv , d ni, vejce, ob  čokolády, pern kov  kořen , vanilkovou pastu, mou kov  cukr, s l a jedlou sodu. N sledn  plníme do formiček cca do dvou třetin. Pečeme v troub  při 180  C cca 20 minut. Po vychladnut  ozdobíme.