

Halloweenské dýňové muffiny s Jihočeským žervé

🕒 80 minut

náročnost ●●○○

Slavíte Halloween nebo jen máte rádi bláznivé a strašidelné věci? Recept na muffiny z Jihočeského žervé bude tou správnou volbou.



Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 400 g dýně hokaido
- 60 g slunečnicového oleje
- 1 balení Jihočeského žervé
- 2 vejce
- 40 g hořké nasekané čokolády
- 40 g bílé nasekané čokolády
- 5 g perníkového koření
- 1 lžička vanilkové pasty
- 180 g moučkového cukru
- 5 g soli
- 10 g jedlé sody
- halloweenská zapichovátka a další ozdoby

Návod na přípravu:

Dýni nakrájíme na větší kostky. Lehce osolíme, potřeme olejem a upečeme do měkka. Necháme vychladnout. V hrnci smícháme mouku, olej, Jihočeské žervé, dýni, vejce, obě čokolády, perníkové koření, vanilkovou pastu, moučkový cukr, sůl a jedlou sodu. Následně plníme do formiček cca do dvou třetin. Pečeme v troubě při 180 °C cca 20 minut. Po vychladnutí ozdobíme.