

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY S HRUŠKAMI A KARDAMOMEM

Když se venku postupně začíná ochlazovat a den se začíná zkracovat, vyměňuji letní ovocné koláče v kuchyni za čokoládové dezerty a kynuté těsto. A tak to zůstává po celé podzimní i zimní období.

Tento recept patří opět do kategorie jednoduchých a rychlých receptů. Ale přes je skvělý. Muffiny jsou krásně šťavnaté a nadýchané. Základní recept využívám i pro pečení cupcaků na svatby nebo narozeniny a musím říct, že jsou velmi oblíbené.

A tato podzimní verze je také dokonalá. Hruška se totiž k čokoládě skvěle hodí.

Pár dalších tipů:

- *Hrušku nemusíte jen krájet. Nastrouhejte nahrubo a zamíchejte přímo do těsta.*
- *Použijte hrušková povidla.*
- *Skvělé budou i sušené hrušky předem namočené v rumu.*

Všechny verze budou skvělé.

INGREDIENCE

12 větších muffinů

250 g hladké mouky
200 g cukru krupice
50 g holandského kakaa
1 lžička prášku do pečiva
250 g hodně změklého másla
4 vejce
150 ml mléka (můžete použít i smetanu)
1/2 lžičky kardamomu

50 g čokolády 70 %
2 menší hrušky

máslo a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy nebo papírové košíčky na muffiny

POSTUP

1. Hrušky oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na menší kostičky.

2. Troubu si předehřejeme na 170°C. Formu na muffiny vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou nebo vyložíme papírovými košíčky.
3. Všechny ingredience na těsto (kromě čokolády a hrušek) smícháme v míse a vyšleháme do hladkého hustšího těsta (buď ručním šlehačem nebo v robotu).
4. Čokoládu nakrájíme na menší kousky a lehce vmícháme do těsta.
5. Těstem naplníme 1/3 papírových košíčků. Dáme část hrušek a přikryjeme těstem, aby byly naplněny 2/3 košíčků.
6. Vložíme do trouby a pečeme 20 - 25 minut (doba pečení bude záležet na velikosti muffinů).
7. Necháme vychladnout na mřížce.