Čokoládové muffiny s černým pivem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	hladká mouka
4 lžíce	kakao
1/4 lžičky	sůl
200 g	hořká čokoláda
6 lžic	máslo
1 hrnek	cukr krystal
4 ks	vejce
1 hrnek	černé pivo

Postup přípravy

Smícháme společně mouku, kakao a sůl. Čokoládu nalámeme na menší kusy a společně s máslem necháme rozpustit buď v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni. V míse začneme šlehat vejce s cukrem, dokud směs nezesvětlá a nenabyde na objemu. Poté postupně zašleháváme rozpuštěnou čokoládu a důkladně promícháme. Následně přidáme po částech také směs mouky, kakaa a soli. Nakonec za stálého míchání pomalu přilijeme pivo a vše ještě chvíli promícháváme, dokud nám nevznikne hladké řidší těsto. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky a do každého nalijeme těsto přibližně do ¾. Vložíme do vyhřáté trouby na 180°C a pečeme asi 20 minut, dokud se při zapíchnutí špejle nebo párátka na ně těsto nelepí.

Poznámka: *Vyzkoušejte tyto muffiny například* ***v kombinaci s máslovým krémem ze slaného karamelu*** *– náš recept na něj najdete ZDE*