Rybízové muffiny s čokoládou

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

120 g	cukr
1 ks	vejce
60 g	změklé máslo
120 ml	mléko
180 g	hladká mouka
1 lžička	kypřící prášek do pečiva
1 lžička	jedlá soda
špetka	sůl
100 g	rozpuštěná čokoláda
130 g	červený rybíz

Postup přípravy

Všechny ingredience smícháme dohromady (čokoládu s rybízem přidáme až na závěr) a vytvoříme tak hladké těsto. To nalijeme do košíčků či formiček na muffiny (nedoléváme plné, ale asi do dvou třetin). Muffiny vložíme do trouby předehřáté na 200°C a pečeme je zhruba 15 až 20 minut. Podáváme ke kávě nebo čaji.

Poznámka: *Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové, citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.*