**Superčokoládové muffiny (12 kusů)**

**Co budeš potřebovat:**

**100 g čokolády (hořké nebo na vaření)**

**200 g hladké mouky**

**140 g moučkového cukru**

**1 prášek do pečiva**

**3 vrchovaté lžíce kakaa**

**150 ml oleje**

**150 ml bílého jogurtu (zakysané smetany)**

**2 vejce**

**Na ozdobu (není nutné): šlehačka 33%, tvaroh, moučkový cukr (stévie), ovoce**

**1. krok: Připrav si všechny suroviny a zapni troubu na 180 °C**

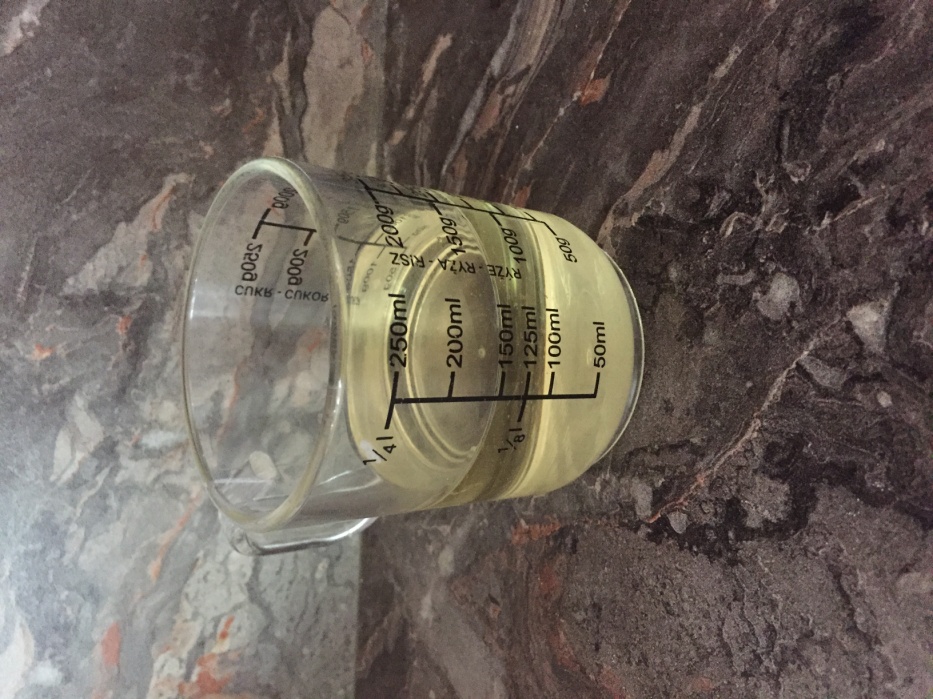
****

**2. krok: Navážím si 140 g moučkového cukru, přidám 2 vejce a míchám (mohu použít robot).**

****

****

**3. krok: Připravím si 150 ml oleje a 150 ml jogurtu a postupně přidávám do mísy s cukrem a vajíčky. Dál mícháme.**

****

****

**4. krok: Navážím si 200 g hladké mouky (může být i špaldová). Do navážené mouky přidáme prášek do pečiva a 3 lžíce kakaa. Postupně přidáváme do tekuté směsi v míse.**

****

**5. krok: Nasekej si čokoládu na větší kusy a krátce zamíchej do těsta.**

**6. krok: Těstem naplň košíčky a dej do předehřáté trouby. Doba pečení trvá 15 - 20 minut. Zda je těsto upečené, zjistíš pomocí špejle. Při zacházení s troubou buď opatrný!**

**7. Vychladlé muffiny můžeš ozdobit vyšlehanou šlehačkou smíchanou s tvarohem a moučkovým cukrem (lze nahradit stevií).**

****