

Jablečné muffiny s čokoládou

Časová náročnost: minut

Jablečné pyré:

3 až 4 ks	větší jablka
1 ks	celá skořice
1 ks	badyán
1 ks	šťáva z citronu
400 ml	voda

Muffiny:

250 g	jablečné pyré
250 g	tvaroh ve vaničce
100 g	tekutý med
6 lžic	rozpuštěný kokosový olej
trochu	vanilkový extrakt
200 g	špaldová hladká mouk
1 lžička	kypřicí prášek do pečiva
1 lžička	mletá skořice
trošku	sůl
podle chuti	vlašské ořechy a rozinky
100 g	nalámaná čokoláda



Postup přípravy

Nejprve si připravíme jablečné pyré: Jablka oloupeme, vykrájíme jádřince a nakrájíme na kousky. Vhodíme do rendlíku, přidáme celou skořici s badyánem, a zalijeme vodou a citronovou šťávou. Vaříme doměkka na mírném ohni asi 25 minut. Z rozvařených jablek vyndáme koření a necháme je vychladnout. Pustíme se do přípravy muffinů: V první misce si smícháme jablečné pyré (rozvařená jablka), tvaroh, med, kokosový olej a vanilkový extrakt. V druhé misce spojíme mouku s kypřicím práškem do pečiva, mletou skořicí a troškou soli. Suché ingredience vmícháme postupně do mokrych. Nakonec přidáme vajíčka a podle chuti oříšky, rozinky a

nalámanou čokoládu. Vzniklé těsto nalijeme do formy či košíčků na muffiny a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme 25 minut a poté necháme muffiny vychladnout na mřížce.