

# okoládové muffiny ve stylu velikonočních hnízd

## Ingrédients

- 85g kakaa bez cukru
- 250g cukru
- 7g prážku do pečiva
- 2g jedlé sody
- 3g soli
- 3 velká vejce
- 360ml mléka nebo podmáslí
- 120ml oleje
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 255gokoládových kousků (+ pár na vrch muffin)
- 85g smetany na šlehání
- 15g neutrálního medu
- 125g Jivara
- 360g hladké mouky T55
- 85g kakaa bez cukru
- 250g cukru
- 7g prážku do pečiva
- 2g jedlé sody
- 3g soli
- 3 velká vejce (přibližně 170g bez skořápky)
- 360ml mléka (podmáslí, pokud máte)
- 120ml oleje (použila jsem lískový olej pro lepší chuť)
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 255gokoládových kousků (+ pár na vrch muffin)
- 85g smetany na šlehání
- 15g neutrálního medu
- 125g Jivara

## Préparation

1. Nový speciální recept na Velikonoce, perfektní na barevné odpolední občerstvení nebo lahodný dezert, velmiokoládové muffiny hnízda plněné malými vejci!
2. Recept jsem vzala z blogu americké pekařky specializující se na muffiny a udělala jsem pár drobných úprav.
3. Výsledek, muffiny dobře vykynuté a nadýchané, a samozřejmě šlahodné. Materiál: Použila jsem formu na muffiny a zdobící sáček Guy Demarle: kód pro doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10 šňákové dárky při první objednávce / obchodní spolupráce.
4. Ingredience: Použila jsem lískový olej nalezenou na Guy Demarle: kód pro doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10 šňákové dárky při první objednávce / obchodní spolupráce.
5. Použila jsem vanilkový extrakt Norohy aokoládu Jivara od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celou stránku (partnerské).
6. T55 kakaa bez cukru, cukru, prážku do pečiva, jedlé sody, soli, 3 velká vejce (přibližně 170g bez skořápky), mléka (podmáslí, pokud máte), oleje (použila jsem lískový olej pro lepší chuť), 1 čajová lžička vanilkového extraktu,okoládových kousků (+ pár na vrch muffin). Smíchejte všechny suché ingredience: mouku, prášek do pečiva, kakao, jedlou sodu, sůl a cukr.
7. Smíchejte všechny mokré ingredience: vejce, mléko, olej a vanilku.
8. Přidejte suché ingredience do mokré směsi a dobře promíchejte, poté přidejteokoládové kousky.
9. Nechte těsto odpočívat 15 minut při pokojové teplotě.

10. Napln'te formy t'stem; rada uvedená v p' vodním receptu je naplnit pouze každou druhou formu, aby muffiny lépe vykynuly a teplo lépe cirkulovalo.
11. M'žete použít papírové kožíky na muffiny nebo je dát p'ímo do forem podle važích preferencí.
12. Vloýte do p'edeháté trouby na 220 °C na 7 minut, poté sniýte teplotu na 175 °C a pokračujte v peení dalších 12 až 14 minut.
13. Nechte je vychladnout ve formě, poté vyjm'te muffiny a pokračujte, dokud nezpracujete celé t'sto.
14. Ganache Jivara : smetany na žehání neutrálního medu Jivara Rozpus'teokoládu; zah'ejte smetanu s medem, poté ji n'kolikrát nalijte naokoládu a dobře promíchejte st'rkou, aby vznikla hladká a lesklá ganache.
15. Dokon'ete emulzi ponorn'm mixérem a poté zakryjte fólií a nechte krystalizovat (pokud ji dáte do lednice, pe'livši sledujte, aby p'íliš nezatvrdla a z'stala snadno použitelná).
16. Montáýš:okoládová vejce, cukrová vejce, bonbóny... Nalijteokoládovou ganache do zdobícího sáku s tryskou na mont-blanc a na kaýdém muffinu naneste ganache na okraje.
17. Ozdobte vejci a vychutnejte si to!