

# Čokoladni paketići s müsliima

S müsliima punjena peciva od lisnatog tijesta

oko 12 komada  uspijeva lako  do 20 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za muffine (za 12 muffina):

masnoće

### Lisnato tijesto:

oko 300 g duboko zamrznutog lisnatog tijesta (4 pravokutne ploče)

### Crumble (mrvičasto tijesto):

100 g pšeničnog brašna

50 g šećera

100 g mekog maslaca ili margarina

180 g Dr. Oetker Vitalis Čokoladni müsli

## 1 Lisnato tijesto:

Lisnato tijesto odmrznite prema uputi na omotu. Namastite kalup za muffine. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

## 2 Mrvičasto tijesto:

Stavite brašno, šećer i maslac ili margarin u posudu i kratko izmiješajte mikserom (metlicama). Na kraju dodajte čokoladne müsle i rukama izradite mrvičasto tijesto (crumble).

## 3 Narežite svaku ploču tijesta na 3 trake te po jednu traku utisnite u udubinu za muffine. Rasporedite mrvičasto tijesto po obloženim udubinama. Gurnite kalup na rešetki u pećnicu.

**Nivo pećnice sredina pećnice**

**Vrijeme pečenja: oko 28 Minute**

Peciva pomoću vilice izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade na rešetki za kolače.