




# Buraczkowe muffinki

przepisy.pl



 50 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- cukier - 150 gramów
- kakao - 4 łyżki
- gorzka czekolada - 100 gramów
- soda - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- buraki - 350 gramów
- jajka - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 150 mililitrów
- kandyzowane wiśnie - 12 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. Buraki ugotuj ze skórką do miękkości, następnie obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Odcisnij na sicie i odmierz szklanką 250 ml.
2. Czekoladę posiekaj. Połowę zostaw na polewę, resztę wymieszaj z pozostałymi suchymi składnikami.
3. Kasię roztop w rondelku i przestudź. Wymieszaj ze startymi buraczkami, jajkami i jogurtem.
4. Mokre składniki wlej do suchych i lekko wymieszaj. Formę do muffinek wyłóż papilotkami.
5. Ciasto przełóż do papilotek wypełniając je prawie do pełna. Piecz ok. 25 minut w 180 st.C. Sprawdź drewnianym patyczkiem czy ciasto jest upieczone.
6. Pozostałą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Wystudzone muffinki posmaruj polewą czekoladową i udekoruj kandyzowanymi wiśniami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)