



przepisy.pl

Czekoladowe muffinki z karmelowym nadzieniem



 0 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- mielone migdały - 0.5 szklanek
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda - 1 łyżeczka
- mleko - 1 szklanka
- masło - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- gorzka czekolada - 100 gramów

nadzenie

- mleko - 1.3 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsypać wszystkie suche składniki, czyli mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, szczyptę soli, cukier, mielone migdały i kakao. Wymieszać łyżką.
2. Teraz czas na składniki mokre. Masło i Kasię roztopić i ostudzić, do masła dodać mleko i roztrzepane jajko. Mokre składniki dodać do miski ze składnikami suchymi, wymieszać łyżką, ale niezbyt dokładnie - mają pozostać grudki. Gorzką czekoladę pokruszyć na kawałki, dodać do babeczkowej masy i delikatnie wymieszać.
3. Szklankę mleka zagotować i do gorącego mleka dodać łyżkę cukru. W reszcie mleka rozpuścić mąkę ziemniaczaną. Do rondelka wsypać pół szklanki cukru, podgrzewać aż cukier się skarmelizuje (będzie miał piękny bursztynowy kolor). Wtedy zdjąć rondel z ognia i wlać gorące mleko-ostrożnie bo może pryskać. Mieszać aż cukier się całkowicie rozpuści.
4. Następnie dolać mleko z mąką ziemniaczaną i dokładnie wymieszać. Powinna powstać dość gęsta, gładka karmelowa masa.
5. Przygotować formę do pieczenia muffinek. W każde wgłębienie włożyć papierową papilotkę. Nakładać łyżką masę babeczkową prawie do połowy wysokości papilotki. Następnie do każdej włożyć karmelowe nadzienie i przykryć resztą czekoladowej masy.
6. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni ok. 20 minut. Aż babeczki pięknie urosną i ładnie popękają ukazując swój słodki karmelowy środek.