



przepisy.pl

Kokosowe muffinki z Raffaello - przepis



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 1.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.75 szklanek
- wiórki kokosowe - 1.3 szklanek
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- zapach migdałowy - 1 unit
- Śmietanka 36% - 0.6 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- rafaello - 12 sztuk
- biała czekolada - 150 gramów
- wiórki kokosowe - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie suche składniki mieszamy razem w miseczce.
2. Mokre składniki przekładamy do oddzielnej miseczki i mieszamy, następnie dodajemy suche składniki.
3. Trzepaczką łączymy do uzyskania gładkiej konsystencji.
4. Formę na muffinki wykładamy papilotkami lub smarujemy Kasią i obsypujemy kaszą manną.
5. Do każdej wlewamy łyżkę ciasta, następnie wkładamy Raffaello i pokrywamy całkowicie kuleczkę ciastem. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. 25 min.
6. Po ostudzeniu górę muffinek zatapiamy w rozpuszczonej białej czekoladzie i obtaczamy w wiórkach kokosowych. Smacznego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl