



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



15 minut



180°C °C



blacha w kształcie muffinek

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 100 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- posypka czekoladowa. - 2 łyżki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- kandyzowane wiśnie - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść z cukrem, a następnie ostudź.
2. W misce wymieszaj jaja z mlekiem dodaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia i rozpuszczoną Kasię.
3. Wszystko wymieszaj na koniec dodając posypkę czekoladową.
4. Gęstą masę przekładaj łyżką do papierowych foremek włożonych do formy muffinkowej do połowy wysokości.
5. Piecz około 15 min w 180 st.C.
6. Ostudzone muffinki dekoruj rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą czekoladową i kandyzowanymi wisienkami.