
 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

## Składniki:

- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleczna czekolada - 125 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- cukier puder - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Formę na muffinki natłuścić i wstawić do lodówki.
2. Piekarnik rozgrzać do temp. 200°C.
3. Rozpuścić Kasię na małym ogniu i odstawić do wystygnięcia w chłodne miejsce.
4. Mąkę oraz proszek do pieczenia przesiać przez sito do miski.
5. Wsypać kakao, cukier, cukier waniliowy, posiekane orzechy, pokrojoną czekoladę i razem wymieszać.
6. Mleko roztrzepać razem z jajkami.
7. Płynne składniki połączyć z sypkimi i energicznie wymieszać.
8. Formy muffinkowe wypełniamy masą i pieczemy. UWAGA! Jeśli nie masz w domu formy do pieczenia muffinek, możesz użyć do pieczenia foremek na babeczki.
9. Aby zrobić wzorki na muffinkach należy przed posypaniem cukrem pudrem położyć na wierzch muffinki np. widelec lub łyżeczkę.