






Muffinki cappuccino

przepisy.pl



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

ciasto:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cappuccino - 6 łyżek
- jajka - 2 sztuki
- drobny cukier - 150 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- borówka amerykańska - 125 gramów

wierzch:

- śmietanka 30% - 400 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżeczki
- śmietan-fix - 2 opakowania
- kakao - 1 łyżeczka
- posypka - 3 szczypty

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Kasie roztop w rondelku. Jajka zmiksuj z cukrem i przestudzoną Kasią.
2. Dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, sodą, cappuccino w proszku i solą.
3. Na koniec dodaj mleko i borówki amerykańskie. Całość wymieszaj delikatnie łyżką.
4. Formę do muffinek wyłóż czerwonymi, papierowymi papilotkami i włóż do nich porcje ciasta. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 30 minut w 180 st. C.
5. Śmietanę ubij z cukrem pudrem i zagęstnikiem do śmietany, przełóż do szprycy cukierniczej. Wystudzone babeczki udekoruj rozetkami białej śmietany, kakao i posypką.

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