





przepisy.pl

Muffinki czeko-wiśniowe



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

Składniki:

- wydrylowane wiśnie - 1 szklanka
- gorzka czekolada - 100 gramów
- cukier - 150 gramów
- mąka - 300 gramów
- kakao - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jogurt - 150 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztopić i ostudzić.
2. W jednym naczyniu wymieszać mokre składniki (jogurt, jaja, Kasię), a w drugim suche (mąkę, cukier, proszek, sodę, kakao).
3. Mokre wlać do suchych, dodać wiśnie i pokrojoną na drobno czekoladę, wymieszać do połączenia się składników (pozostawienie grudek wskazane :).
4. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, nakładać ciasto do 3/4 wysokości.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 20-25 minut w temp. 200st.C.
6. Po upieczeniu wystudzić, posypać cukrem pudrem. (z podanych składników wyszło 15 muffinek)

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