



przepisy.pl

Muffinki straciatella pod chmurkową czapeczką



30 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



180 °C



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 1.6 szklanek
- cukier - 1.3 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mleko - 100 mililitrów
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- czekolada deserowa - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- białko - 2 sztuki
- barwnik spożywczy błękitny - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę mieszamy z sodą, proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i połową szklanki cukru.
2. Dodajemy roztopioną i schłodzoną Kasię, mleko i 2 jajka, po czym dokładnie miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Czekoladę kroimy na drobne kawałki i dodajemy do wcześniej przygotowanego ciasta.
4. Mieszamy w miarę delikatnie łyżką i przekładamy do formy na muffiny wyłożonej papilotkami.
5. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15-20 minut (do suchego patyczka).
6. Pod koniec pieczenia ubijamy 2 białka na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy stopniowo resztę cukru wymieszaną z barwnikiem spożywczym.
7. Sztywną niebieską pianę przykładamy do szprycy i wyciskamy na muffiny bezpośrednio wyjęte z piekarnika tworząc czapeczki.
8. Wkładamy do piekarnika jeszcze na około 5-7 minut, tylko po to, aby pianka się ustaliła.

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