





przepisy.pl

## Muffinki z bitą śmietaną, czekoladą i truskawkami



 0 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

### Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- kakao - 3 łyżki
- soda - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 0.6 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- śmietana - 3 łyżki
- truskawki - 25 sztuk
- bita śmietana - 1 opakowanie
- czekolada deserowa - 0.5 opakowań

### Sposób przygotowania:

1. Składniki sypkie połączyć ze sobą. Składniki mokre wymieszać dokładnie razem, a następnie połączyć z sypkimi i ponownie wymieszać na jednolitą masę. Gotowe ciasto wlać do papilotek na wysokość ok 2/3.
2. Piec 30 min w temp. 170 stopni C. Gotowe pozostawić do przestygnięcia.
3. Bitą śmietaną ubić i za pomocą szprycy udekorować muffinki. Czekoladę zetrzeć na tarce o małych oczkach a następnie posypać i udekorować truskawką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)