





przepisy.pl

Muffiny cappuccino z chałwą



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżki
- cukier - 0.6 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 1.75 szklanek
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- chałwa waniliowa - 12 sztuk

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić i ostudzić.
2. W misce wymieszać suche składniki, wlać do nich zmieszane w innym pojemniku mokre składniki. Wszystko wymieszać łyżką tylko do połączenia składników.
3. Do formy muffinkowej wysmarowanej masłem lub wyłożonej papilotkami nakładać po łyżce ciasta, na środku ułożyć kawałki chałwy i nałożyć resztę ciasta. Formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec ok. 20 minut. Po 5 minutach od wyjęcia z piekarnika muffinki wyjąć z formy i studzić na kratce.

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