





Muffiny czekoladowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180-190 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- biała czekolada - 100 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- kefir - 0.3 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 250 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Gorzką i białą czekoladę połam na kawałki, po czym posiekaj ostrym nożem. W kuchence mikrofalowej lub w rondelku o grubym dnie rozpuść Kasię, odstaw do wystudzenia.
2. Do miski wlej mleko, kefir, wymieszaj trzepaczką z jajkiem, następnie wlej rozpuszczone, przestudzone masło i wymieszaj. Piekarnik nagrzej do temp. 180-190 st. C.
3. Do osobnej miseczki przesiej obie mąki z proszkiem do pieczenia. Wsyp kakao, cukier oraz szczyptę soli, wymieszaj.
4. Do miski z suchymi składnikami ciasta wlej mleko z kefirem, jajkiem i masłem, wymieszaj mikserem na gładką masę.
5. Dodaj posiekaną czekoladę, wymieszaj. Łyżką nakładaj ciasto do papierowych foremek ustawionych na blasze.
6. Muffiny piecz 50 minut, wyjmij, ostudź i posyp cukrem pudrem.

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