





przepisy.pl

Muffiny mocno czekoladowe z wiśniami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

Składniki:

- wiśnie drylowane - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- kakao - 0.25 szklanek
- soda - 1.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier drobny - 0.65 szklanek
- posiekana gorzka czekolada - 100 gramów
- stopiona margaryna Kasia - 125 gramów
- maślanka - 0.5 szklanek
- jajko roztrzepane - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. W jednym naczyniu wymieszać składniki suche, w drugim mokre.
2. Mokre wlać do suchych, dodać wiśnie, wymieszać do połączenia się składników (ciasto będzie gęste).
3. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, nałożyć do nich ciasta do 3/4 wysokości. Smacznego.

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