





przepisy.pl

Muffiny z białą czekoladą



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  190 C °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka z cukrem ubić na puszystą pianę.
2. Kasię rozpuścić i wystudzić.
3. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia
4. Do masy jajecznej dodać Kasię, mąkę i sok z cytryny, dokładnie połączyć.
5. Do ciasta dodać posiekaną w małe kawałeczki czekoladę.
6. Napelnić ciastem foremki do połowy wysokości.
7. Posypać owocami (ja dałam mrożone jagody).
8. Piec około 25 minut w temp. 190 C.
9. Po wyjęciu z piekarnika odstawić na chwilę do wystygnięcia. Smacznego!

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 200 gramów
- mąka pszenna - 230 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- biała czekolada - 1 opakowanie
- owoce - 1 unit