

Czekoladowe muffiny z ptasim mleczkiem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki
cukier	1/3 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajka	2 sztuki
olej	1/2 szklanki
mleko	1/2 szklanki
kakao	2 łyżki
ptasie mleczko	6 sztuk, do środka
ptasie mleczko	8 sztuk, do dekoracji
czekolada mleczna	1 sztuka do polania
śmietana 30%	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Suche składniki (mąka, kakao i proszek do pieczenia) łączymy ze sobą.
- KROK 2 Do miski wybijamy jajka, dodajemy do nich cukier i ubijamy na puszystą masę. Do ubitych dodajemy przygotowane sypkie składniki oraz wlewamy olej i mleko. Całość dokładnie miksujemy do uzyskania jednolitej masy.
- KROK 3 Umieszczone w formie papilotki napełniamy ciastem do 1/3 wysokości. W wyłożone ciasto wkładamy po 1/2 sztuki ptasiego mleczka.

- KROK 4 Całość wypełniamy ponownie ciastem, tak by przykryło ono ptasie mleczko i sięgało $\frac{3}{4}$ wysokości papilotek.
Gotowy deserek wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Muffiny pieczemy około 25-30 minut w 180°C. Po wyjęciu dokładnie studzimy, a następnie dekorujemy.
- KROK 5 DEKORACJA:
Połamaną czekoladę rozpuszczamy na małym ogniu z dodatkiem śmietanki.
Rozpuszczoną czekoladą polewamy przestudzone babeczki. Ptasie mleczko kroimy w plasterki, które przyklejamy po 3 sztuki do czekolady. Deser pozostawiamy do momentu jak czekolada zastygnie. Gotowe.