

Muffinki z delicjami



GIBLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	125 g
cukier	1 szkl
aromat waniliowy	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko 2%	3/4 szkl
delicje	2 op
wiórki kokosowe	2 łyżki
polewa czekoladowa	4 łyżki
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło z cukrem ucieram na puszystą masę, dodaję pojedynczo jajka, dalej ucierając dodaję aromat, przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia dodaję na przemian z mlekiem.
- KROK 2 Ciasto nakładam po 1 łyżce do papierowych papilotek w formie do muffin. Na pierwszą warstwę kładziemy delicję (galaretkę do góry) i przykrywamy następną warstwą ciasta.
- KROK 3 Piekę prze 20-25 minut w 160-180 stopniach, do "złotego koloru" i "suchego patyczka". Jak już ostygną polewam polewą czekoladową i posypuję wiórkami kokosowymi i ozdabiam owocami. Smacznego:)