

Muffiny z czekoladą i truskawkami



WIEŚŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	2,5 szkl
cukier	3/4 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1 szt
mleko	1/2 szkl
śmietana 18 proc	3 łyżki
margaryna	70 g
czekolada gorzka	1/2 szt
truskawki	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia.

W osobnym naczyniu wymieszać mleko, śmietanę, jajko i dodać rozpuszczone ostudzone masło lub margarynę.

Następnie przelać do mąki, dodać pokruszoną czekoladę i wymieszać łyżką.

Ciasto wyłożyć do foremek do 3/4 wysokości. Na wierzch ułożyć na każdej truskawkę. Piec w temp 200st ok 15-20 min

.Po upieczeniu i przestudzeniu posypać cukrem pudrem