

## Mufinki waniliowo czekoladowe



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1,5 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	10 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>mleko</b>	1 szkl
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>masło topione</b>	30 g
<b>aromat waniliowy</b>	1 łyżeczka
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej misce wymieszać suche składniki, czyli mąkę, cukier, proszek i sól. W drugiej mokre: mleko, jajka, oliwę, stopione wystudzone masło, aromat waniliowy. Suche składniki połączyć z płynnymi, wymieszać. Ciasto podzielić na 2 części. Do jednej dodać kakao i wymieszać. Do papilotków nakładać na zmianę białe i ciemne ciasto. Papilotki ułożyć w formie muffinkowej. Piec około 25 minut w temp 180 stopni. Po upieczeniu i ostudzeniu można oblać polewą i ozdobić według uznania.