

Pijane muffinki



DZIKOWIEC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja surowe	2 sztuki
sól	1 szczypta
dżem wiśniowy	2 łyżki
masło	100 g
sok żurawinowy	1/2 szklanki
mąka pszenna	180 g
kakao	40 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	150 g
gorzka czekolada	6 kosteczek
suszone śliwki kalifornijskie	15 sztuk
rum	2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie muffinów rozpoczynamy dzień wcześniej lub co najmniej 1-2 godziny przed upieczeniem. Tyle czasu potrzeba na to, by śliwki odpowiednio namoczyły się w rumie. Umieszczamy je w szklance i zalewamy rumem do momentu, aż przykryje całą ich powierzchnię. Najlepiej zostawić je na całą noc.

Rano łączymy składniki suche (mąka, cukier, proszek do pieczenia, kakao, starta gorzka czekolada, sól) z mokrymi (jajka, dżem, masło, kompot). Foremki napełniamy łyżką ciasta, na nim układamy po 1 śliwce (może być mokra, nie odciskamy z nadmiaru rumu), a następnie dopełniamy pozostałym ciastem do 3/4 wysokości. Wstawiamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika, pieczemy do suchego patyczka (ok. 12-15 minut). Studzimy na kratce, dekorujemy np. wafelkami (delikatnie wbijamy je do środka tak, by się trzymały). Smacznego!

