

Mufinki z czekoladą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 szklanki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia (płaska)

1 szklanka mleka,

kostki masła

1 tabliczka mlecznej czekolady

szczypta soli

1/3 szklanki cukru

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić i wystudzić. Mąkę , jajka, mleko, proszek do pieczenia , szczyptę soli , cukier, pokruszoną na małe kawałki czekoladę i wystudzone masło wymieszać (łyżką - nie miksować . Rozgrzać piekarnik do 220 stopni . Blaszkę do muffinek (dużą) wyłożyć papierowymi foremkami . Włożyć ciasto do $\frac{3}{4}$ wysokości foremek . Piec 20 -25 minut. Wyjąć i pozostawić w foremkach do wystygnięcia. (Jeśli pieczemy w papierowych foremkach to nie zdejmować ich tylko tak podawać .Z tej porcji wychodzi 6 sztuk dużych muffinek.

Można polać kolorowym lukrem ,ale wg mnie nie ma takiej potrzeby .Bardzo smaczne są też jeśli nakładając ciasto w foremki po nałożeniu połowy porcji włoży się w środek małą łyżeczkę konfitury np. wiśniowej (ważne by była lekko kwaskowa) i przykryć reszta ciasta .

Te marcepanowe różyczki to wprawki wnuczka który koniecznie chciał coś ulepić z marcepanu do dekoracji deserów .Dzieci to jedzą bo słodkie- jak dla mnie raczej nie - nie przepadam za marcepanem .