

Mufinki biszkoptowe Babciagramolki z czekoladą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 szklanka cukru

1 szklanka mąki ziemniaczanej

1/3 szklanki mąki tortowej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

12 kostek czekolady pełno mlecznej gorzkiej

jajko 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włączyć piekarnik na 200 stopni. Oddzielić białka od żółtek . Wymieszać obie mąki z proszkiem . Ubić cukier z białkami na sztywną pianę . Dodawać po 1 żółtku i 2 łyżki mąki cały czas ubijając . Gdy składniki się już połączą wsypać pokruszoną czekoladę i delikatnie wymieszać łyżką . Foremki do muffinek (dwie duże – takie po 6 sztuk) wyłożyć papierowymi wkładkami (do babeczek) . Rozłożyć ciasto (tak do 2/3 wysokości) . Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 15 minut (trzeba pilnować i sprawdzić patyczkiem do ciasta po 12 minutach , żeby się nie przypaliły . Można po wierzchu udekorować lukrem , polewą , posypać cukrem pudrem – jak kto lubi.