

Muffinki podwójnie kawowe



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na muffinki:

mąka pełnoziarnista	1/4 szklanki
cukier	1/4 szklanki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
mleko	0,5 szklanki
masło lub margaryna	6 dag
jajko	1 duże
żurawina	5 dag
kawa rozpuszczalna	3 łyżeczki
mąka pszenna	3/4 szklanki
mleko	1 szklanka
budyń śmietankowy	1 z cukrem
masło lub margaryna	7 dag
cukier	1 łyżeczka
kawa rozpuszczalna	2 czubate łyżeczki
czekoladowa posypka	do dekoracji
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obie mąki mieszamy z cukrem, sodą, proszkiem do pieczenia i kawą.
- KROK 2 Margarynę rozpuszczamy, studzimy i następnie dokładnie miksujemy z jajkiem i mlekiem. Zmiksowane składniki dodajemy do sypkich i mieszamy łyżką.
- KROK 3 Dodajemy żurawinę i mieszamy wszystkie składniki. Przygotowane ciasto wlewamy do papilotek na muffinki, ułożonych w blaszce, pieczemy około 20 minut w temperaturze 190 stopni. Po przestudzeniu pozbywamy się papierowych papilotek i przygotowujemy krem:
- KROK 4 Cały budyń z dodatkową łyżeczką cukru (przeznaczony na 0,5 litra) przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu w 1 szklance mleka, studzimy. Margarynę lub masło ubijamy mikserem, dodajemy kawę ekspresową i gdy składniki dobrze się połączą, ciągle miksując dokładamy po łyżce zastygniętego budyniu.
- KROK 5 Krem chłodzimy, nakładamy do szprycy do dekorowania ciast i przybieramy nim muffinki, które dekorujemy dodatkowo czekoladową posypką.