

Mufinki z czekoladą i chrupkami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	1/4 łyżeczki
cukier	200 g
jajko	2 szt
mleko	180 ml
oliwa	125 ml
aromat waniliowy	5 kropel
gorzka czekolada	100 g
płatki czekoladowe	3 muszelki
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać piekarnik do 190 stopni. Do miski wsypać mąkę, sodę, proszek do pieczenia i sól, wymieszać i przesiać przez sito. Do miksera wlać mleko i oliwę, wbić umyte jajka, aromat, włączyć na największe obroty i miksując dodawać cukier. Zmniejszyć obroty i dodawać po łyżce mąki, wymieszać na jednolitą masę. Ciasto wylać do miski, dodać potłuczoną czekoladę i chrupki. Wymieszać i łyżką nakładać do ułożonych na blaszce do pieczenia foremek do muffinek. Piec 20-25 minut.