

## Mufinki ananasowo-czekoladowe Eli



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>cukier wanilowy</b>	1 sztuka
<b>mąka pszenna</b>	2.5 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 czubata łyżeczka
<b>olej roślinny</b>	1/2 szklanki
<b>maślanka</b>	1 szklanka
<b>czekolada</b>	100 g
<b>ananas z puszki</b>	4 krążki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka, cukier i cukier waniliowy ubić mikserem na puszystą masę. Dodać olej, maślankę i jeszcze chwilę ubijać. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać przez sito. Czekoladę posiekać, ananasa pokroić w drobną kostkę. Do jajek dodać przesianą mąkę, czekoladę, ananasa i mieszać drewnianą łyżką tylko tyle, żeby się połączyły wszystkie składniki. Ciasto wyłożyć do foremek na muffinki i piec 30-35 minut w temperaturze 180 stopni. Mufinki można oblać polewą, lukrem lub posypać cukrem pudrem. Smacznego!