Podwójnie czekoladowe muffinki z truskawkami



OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki suche	
mąka tortowa	1 3/4 szklanki
cukier	3/4 szklanki
kakao	2 łyżki
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
Składniki mokre	
jajko	1 sztuka
mleko	1 szklanka
olej rzepakowy	1/2 szklanki
Dodatkowo	
truskawki	250 gram
czekolada gorzka	70 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, kakao, proszek, sól i sodę przesiać. Dodać cukier i wymieszać. W drugiej misce ubić składniki mokre. Do składników mokrych dodać suche i krótko zmiksować. Czekoladę posiekać i dodać do ciasta. Formę do muffin wyłożyć papilotkami. Nakładać ciasto do foremek do 3/4 wysokości, na wierzchu poukładać pokrojone truskawki. Muffinki wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (dolna grzałka, bez termoobiegu) na około 25 minut. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.