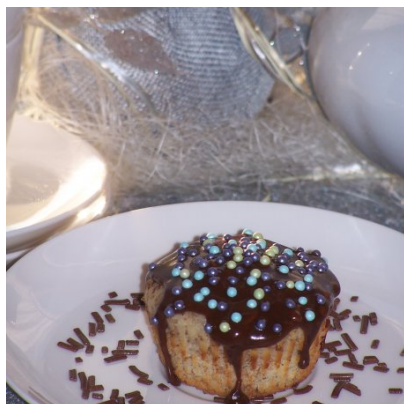


Z ricottą i czekoladą, czyli babeczki zwane też muffinkami ;)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 1/3 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
jajko	1 szt
olej	1/4 szklanki
mleko	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
ser ricotta	200 g
czekolada mleczna	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukier wymieszać z jajem.
- KROK 2 Dodać pozostałe składniki, w tym połowę czekolady startą na dużych oczkach, wymieszać.
- KROK 3 Ciasto nakładać do papilotek do 2/3 wysokości.
- KROK 4 Piec w temp. 175 stopni przez ok. 25-30 min.
- KROK 5 Pozostałą czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, polewać ostudzone muffinki i posypać kolorowymi cukierkami.
SMACZNEGO!