

Muffinki budyniowe



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki i 1 łyżka
cukier	1 szklanka
kakao	1 łyżka
budyń waniliowy	1 opakowanie
budyń czekoladowy	1 opakowanie
jajko	1 sztuka
masło	3/4 kostki
mleko	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić w rondelku i ostudzić. Jajko wbić do szklanki i rozbełtać widelcem.

Do miski wsypać 1 szklankę i 1 łyżkę mąki, pół szklanki cukru, budyń waniliowy, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Zalać połową masła, połową jajka, połową szklanki mleka i wymieszać łyżką.

Do drugiej miski wsypać resztę mąki, cukru, proszku do pieczenia, łyżkę kakao i budyń czekoladowy, wymieszać i dolać resztę mleka, masła i jajka, wymieszać łyżką.

W każde wgłębienie blaszki do pieczenia muffinek włożyć papilotkę. Do każdej papilotki wlać dużą łyżkę białej masy, a następnie czarnej. Do każdej papilotki włożyć widelec i zakręcić nim 3 razy wokół własnej osi, żeby wymieszać troszkę obie masy.

Piec w 180 stopniach ok 40 minut.

Przepis na 12 babeczek