

Muffinki czekoladowe z różową pomadą



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna

jajko

maślanka

proszek do pieczenia

Soda oczyszczona Prymat

kakao naturalne

cukier trzcinowy

esencja waniliowa

lukier

czekolada gorzka

masło

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do jednej miski przesiałam: 2 szkl. mąki luksusowej + szczyptę soli + po 1 łyżeczce proszku do pieczenia i sody oczyszczonej + 3 łyżeczki kakao naturalnego. Dodałam też 1/2 pokrojonej w kostkę gorzkiej czekolady 70%. W drugiej misce wymieszałam: 2 roztrzepane jajka + 1/2 łyżeczki esencji waniliowej + 1/2 szkl. maślanki + 4 łyżki roztopionego masła. Blaszkę do muffinek wyłożyłam papilotkami a piekarnik nagrzałam do 180 st. C. Mokre składniki wlałam na raz do suchych i szybko zamieszałam ciasto łyżką - tylko tyle żeby się lekko połączyły. Nałożyłam porcje do foremek i wstawiłam do piekarnika. Piekałam ok. 15-20 min. - trzeba uważać bo ciasto jest ciemne i nie widać zrumienienia więc łatwo przypalić! Lekko przestudzone posmarowałam lukrem utartym z cukru pudru i syropu wiśniowego, takiego do rozcieńczania, przybrałam czekoladowymi serduszkami.