

czekoladowe muffinki



Autor: **blondus20**
Przepisów: 7 Ocena: 17

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Jaja, 3 szt.
- gorzka czekolada 60%, 1 tabliczka
- masła, 110 g
- cukier, 100 g
- mąka, 50 g
- śmietanka 30%, 250 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C. Włożyć masło i czekoladę do żaroodpornej miski i umieścić nad garnkiem z gotującą się wodą. Mieszać, aż się roztopi i powstanie gładka masa. Odstawić. Ubić jajka mikserem. Powoli dodawać cukier, cały czas ubijając, aż powstanie puszysta masa. Przesiać mąkę i powoli dodawać do masy czekoladowej. Mieszać, aż znikną wszystkie grudki. Dodać masę jajeczną do miski z roztopioną czekoladą i wymieszać. Nałożyć masę do przygotowanych foremek. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 6-7 minut. Ubić śmietankę z odrobiną cukru pudru, udekorować wierzch babeczek. Z porcji otrzymamy około 9 babeczek.

Twoje notatki do przepisu: