

kakaowe muffinki z budyniem i nutką mięty



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11086**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 2 szkl.
- cukier, 0,5 szkl.
- proszek do pieczenia, 0,5 łyżeczki
- soda oczyszczona, 0,5 łyżeczki
- jajko, 2
- mleko, 0,5 szkl.
- olej, 0,5 szkl.
- kakao, 2 łyżki
- budyń (u mnie waniliowy)
- mleko do budyniu, 300 ml
- cukier do budyniu, 2 łyżki
- czekoladki After Eight, kilka szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować budyń, przykryć żeby nie zrobił się kożuch. Suche składniki wymieszać w jednej misce, mokre w drugiej. Wszystko razem wymieszać delikatnie łyżką do połączenia składników. Do muffinkowych foremek wyłożyć 1 łyżkę ciasta, łyżeczkę budyniu, na środek położyć po połowie czekoladki miętowej i przykryć łyżką ciasta. Piec w temp. 190 stopni ok. 25 min. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: