

Kokosowe muffinki z Raffaello



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3733**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- szklanka cukru
- 1 1/3 szklanki wiórek kokosowych
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 krople zapachu migdałowego
- 2/3 szklanki śmietanki 36 %
- szklanki roztopionego masła
- 2 jajka
- 12 kuleczek Raffaello
- SKŁADNIKI NA POLEWĘ: 150 g białej czekolady
- 1 szklanka wiórek kokosowych

Sposób przygotowania:

- 1 ILOŚĆ: ok. 12 muffinek Wszystkie suche składniki mieszamy razem w miseczce. Mokre składniki przekładamy do oddzielnej miseczki i mieszamy, następnie dodajemy suche składniki. Trzepaczką łączymy do uzyskania gładkiej konsystencji. Formę na muffinki wykładamy papilotkami lub smarujemy masłem i obsypujemy kaszą manną. Do każdej wlewamy łyżkę ciasta, następnie wkładamy Raffaello i pokrywamy całkowicie kuleczkę ciastem. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. 25 min. Po ostudzeniu górę muffinek zatapiamy w rozpuszczonej białej czekoladzie i obtaczamy w wiórkach kokosowych. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: