

Muffinki czekoladowe



Autor: **pestunia23**
Przepisów: **10** Ocena: **202**

 3-4 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 1 szkl. cukru
- 3 łyżki ciemnego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej
- 1 szkl. mleka
- 1/2 szkl oleju
- 2 jajka
- powidła śliwkowe
- Składniki na krem:
 - 250g mascarpone
 - 3 łyżki nutelli

Sposób przygotowania:

- 1 W jednej misce mieszamy ze sobą wszystkie składniki suche : mąka, proszek do pieczenia (lub soda) ,cukier, kakao.
- 2 W drugiej misce mieszamy ze sobą składniki mokre : mleko, olej, jajka.
- 3 Mokre składniki wlewamy do składników suchych i mieszamy ze sobą ręcznie aż do powstania gładkiej masy.
- 4 Do formy na muffinki wkładamy papierowe kokilki. Napełniamy je do 2/3 wysokości. Wkładając do ciasta łyżeczkę powideł śliwkowych.
- 5 Pieczemy w 200 stopniach 20 min. (W zależności od piekarnika. Najlepiej sprawdzić drewnianym patyczkiem czy muffinki się upiekły).
- 6 Po wystudzeniu dekorujemy muffinki kremem, który powstaje z dokładnego wymieszania serku mascarpone z nutellą.

Twoje notatki do przepisu: