

muffinki Oreo...

Autor: **iza_a**Przepisów: **532** Ocena: **18838**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ciasto: 1,5 szkl mąki
- 0,5 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 3 kopiaste łyżki kakao
- 1/2 szkl. oleju
- 1 szkl. mleka
- 2 pokruszone tabletki węgla
- krem: 200ml śmietany 30%
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 serek mascarpone
- 1 łyżka mleka w proszku
- dodatkowo: paczka ciastek Oreo

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie suche składniki, a więc mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kakao mieszamy ze sobą w misce. W drugim naczyniu mieszamy ze sobą mokre składniki: jajka, mleko, olej.
- 2 Mokre składniki wlewamy do suchych i szybko, niedbale mieszamy. Ciasto wlewamy do papilotek lub foremek na muffiny i pieczemy w temp. 170°C przez 25 minut.
- 3 Zimną śmietanę ubijamy, pod koniec dodajemy cukier puder, mleko w proszku i serek mascarpone. Przystudzone muffinki dekorujemy kremem, posypujemy okruszkami ciastek i ciasteczkami Oreo

Twoje notatki do przepisu: