

Muffinki z czekoladą

Autor: **xagness**Przepisów: **58** Ocena: **1121**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 2 szkl
- proszek do pieczenia, 2,5 łyżeczki
- soda oczyszczona, 1 łyżeczka
- kakao (można dać też te słodkie dla dzieci), 4 łyżki
- cukier puder, 1,5 szkl
- Czekolada mleczna, 2 tabliczki
- mleko, 1,5 szkl
- olej, 1 szkl
- jajka, 2
- wanilia lub cukier waniliowy lub aromat waniliowy, według upodobań

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw siekamy czekoladę na małe kawałeczki. Przesiewamy mąkę i wsypujemy do miski. Dodajemy suche składniki, czyli : cukier puder, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, kakao i pokrojoną czekoladę. Do drugiej miski wlewamy mleko, olej, jajka i aromat waniliowy - to dodajemy do suchych składników. Mokre składniki zmiksuj na jednolitą masę. Przelej je do suchych i pomieszaj. WAŻNE : mieszamy łyżką bądź łopatką ręcznie - nie wolno miksować ! Im więcej jest grudek tym są lepsze, także nie przejmować się, gdy takowe się pojawią :) Papierowe papilotki napełniać do 2/3 wysokości i piec w piekarniku nagrzanym do 200st. C przez ok 25min. W międzyczasie można sprawdzać wykałaczką czy są już gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: