

Muffinki z kremem ryżowym



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: **83** Ocena: **1076**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Składniki na ok. 16 babeczek:
- 1 3/4 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 3/4 szklanki oleju
- Dodatkowo tabliczka czekolady (ulubionej)
- Składniki na krem ryżowy:
- 2 torebki ryżu ugotowanego na miękko
- 1 kostka masła (200g)
- 4 łyżki kakao
- 3-4 łyżki cukru pudru (w zależności od tego, jak słodkie kremy lubicie)

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy babeczki:
Składniki suche (mąkę, cukier, proszek do pieczenia i kakao) mieszamy w jednej misce.
Składniki mokre (jogurt, jajka i olej) mieszamy w drugiej misce.
Mokre składniki dodajemy do suchych i całość mieszamy łyżką, tylko do połączenia, ciasto nie musi być gładkie.
Czekoladę kroimy na kawałki i dodajemy do ciasta, mieszamy.
Foremkę na muffinki wykładamy papilotkami i w każdej umieszczamy dużą łyżkę ciasta.
Muffinki pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.
- 2 Przygotowujemy krem:
Ryż blenduję na gładką masę.
Masło miksujemy na puch, dodajemy ryż, kakao i cukier puder i miksujemy całość do uzyskania kremu.
Gotowym kremem dekorujemy muffinki tak, jak lubimy.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: