

# Muffiny z czekoladowymi groszkami



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5743**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Mąka pszenna, 250 g
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- soda oczyszczona, 1/2 łyżeczki
- cukier, 175 g
- kakao gorzkie, 2 łyżki
- groszki czekoladowe, 150 g +do posypania
- mleko, 250 ml
- olej roślinny, 90 ml
- esencja waniliowa, 1 łyżeczka
- jajko, 1 sztuka
- forma do muffin +papilotki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać suche składniki:mąkę pszenną wsypać do miski,dodać proszek do pieczenia,dodać sodę oczyszczoną,cukier,kakao,groszki czekoladowe i dokładnie wymieszać.
- 2 W drugiej misce połączyć mokre składniki:mleko wymieszać różgą lub widelcem z olejem roślinnym,dodać esencję waniliową,jajko,wymieszać całość starannie.Do suchych składników wlać mokre składniki i wymieszać łyżką ,tylko do połączenia składników,najlepiej jak są w cieście grudki.
- 3 Do formy do muffin,włożyć papilotki,nałożyć do foremek ciasto,nie do pełna.Posypać po wierzchu groszki.Nagrząć piekarnik do 200 stop.C i piec 20 minut,muszą być sprężyste.

## Twoje notatki do przepisu: