

Potrójnie czekoladowe muffinki !



Autor: **NataszaB**
Przepisów: 2 Ocena: 24

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, jedna szklanka ok.250 g
- cukier, niepełna szklanka ok.200 g
- kakao, 3 czubate łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- gorzka czekolada, 100 g
- masło, 100 g
- jajka, 3
- aromat waniliowy, 2-3 krople
- mleko, Poł szklanki
- śmietanka kremówka, 100 ml
- Czekolada mleczna, 200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Topimy gorzka czekoladę w kąpeli wodnej i odstawiamy na bok. Rozpuszczamy masło i lekko studzimy. Suche składniki (maka , cukier, proszek do pieczenia, kakao)mieszamy w małym naczyniu W misce miksujemy jajka i stopniowo dodajemy suche składniki i aromat waniliowy. Dodajemy masło i roztopiona gorzka czekoladę. Dolewamy mleko i miksujemy do uzyskania jednolitej masy.
- 2 Formy do muffinek wykładamy papilotkami lub smarujemy masłem i prószy mymaka. 100 g czekolady mlecznej łamiemy na kawałki i kroimy na Poł. Do papilotek nakładamy jedną łyżkę ciasta Wkładamy cztery połówki czekolady i zakrywamy ok. jedną łyżkę ciasta. Pieczemy na termoobiegu 30 min . w temperaturze 180 stopni Celsjusza
- 3 W czasie pieczenia muffink robimy sos z czekolady mlecznej. Do rondelka nalewamy śmietankę kremówkę i pozostałe 100 g czekolady mlecznej. Gotujemy na małym ogniu do uzyskania jednolitej masy. Po wystudzeniu muffinek polewamy je zimnym sosem
- 4 SMACZNEGO :)

Twoje notatki do przepisu: