

# Wielkanocne muffinki



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **292** Ocena: **5579**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 250 g mąki
- 240 g wody
- 150 g cukru trzcinowego
- 85 ml oleju
- 50 g gorzkiej czekolady
- 30 g kakao do pieczenia
- 1/2 proszku do pieczenia
- KREM:
- 150 ml śmietany
- 100 ml kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki śmietan-fix
- 12 połówek moreli

## Sposób przygotowania:

- 1 Włóż wszystkie składniki kremu do miski i ubij na sztywno, następnie włóż do torebki foliowej i przechowaj w lodówce.  
Posiekaj czekoladę, dodaj do niej wszystkie składniki ciasta i dokładnie zmiksuj.  
Włóż ciasto do foremek na muffinki i piec w rozgrzanym piekarniku w temp. 180°C przez około 20 minut. Następnie ostudzić.
- 2 Odcinając róg torebki i rozprowadzić krem na babeczkach. Wysuszyć połówki moreli ręcznikiem papierowym i umieścić na kremie.

## Twoje notatki do przepisu: