

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 Włozyc wszystkie składniki kremu do miski i ubic na sztywno, następnie wlozyc do torebki foliowej i przechowac w lodówce.
Posiekac czekolade, dodac do niej wszystkie składniki ciasta i dokładnie zmiksowac.
Wlać ciasto do foremek na muffinki i piec w rozgrzanym piekarniku w temp. 180°C przez około 20 minut. Następnie ostudzić.



- 2 Odciać róg torebki i rozprowadzić krem na babeczkach. Wysuszyć połówki moreli ręcznikiem

papierowym i umiescic na kremie.



Twoje notatki do przepisu: