

Możecie sprawić Waszym Mamom miłą niespodziankę i zaskoczyć je słodkimi muffinkami



Muffiny czekoladowe *

Najlepsze muffiny czekoladowe z kawałkami czekolady, mięsiste i wilgotne, z kawałkami roztopiającej się czekolady w środku, z chrupiącą skorupką na wierzchu.

Składniki (12 - 18 sztuk)

- 150 g masła
- 150 g czekolady (dowolnej, deserowej, mlecznej, białej lub gorzkiej)
- 300 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka kawy zbożowej lub kakao
- 1 szklanka (190 g) cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 duże jajka (L)
- 170 ml mleka



Poproście kogoś z rodziny(tatę lub starsze rodzeństwo) o pomoc w wykonaniu muffinek.

Przygotowanie

- Wcześniej piekarnik należy nagrzać do **180 stopni C**.
- Masło roztopić i ostudzić. Czekoladę pokroić na kawałeczki.
- Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, kawą zbożową. Jeszcze raz przesiać w celu dokładnego wymieszania składników. Dodać cukier, cukier wanilinowy, wymieszać, odstawić.
- Jajka rozmiksować w drugiej misce razem z mlekiem i ekstraktem z wanilii (jeśli nie używaliśmy cukru wanilinowego).
- Teraz wszystkie składniki delikatnie łączymy za pomocą łyżki: do sypkich, przesianych składników dodajemy masę jajeczną i kilkakrotnie delikatnie mieszamy łyżką, dodajemy roztopione masło a za chwilę posiekaną czekoladę. Mieszamy krótko (3 - 4 ruchy łyżką), ciasto ma być lekko grudkowate, ale surowa mąka nie powinna być widoczna.
- Masę wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie na muffiny i wstawić do piekarnika. Piec przez około **25 minut**, do czasu aż muffiny urosną, na wierzchu utworzy się skorupka, a wetknięty patyczek będzie suchy.

Gotowe



Życzymy Smacznego!

Muffinki możecie zapakować do własnoręcznie wykonanego kwiatowego pudełka. Instrukcję prześlemy w środę.

Źródło:

https://www.kwestiasmaku.com/desery/muffiny_cupcakes/muffiny_czekoladowe/przepis.htm

Wychowawcy świetlicy