

Muffiny czekoladowe z wiśniami



Lubicie połączenie czekolady z wiśniami? Ja uwielbiam. Nie mogłam się wręcz doczekać w tym roku świeżych wiśni. Przywiozłam ich sporo od teściowej, ale były tak pyszne, że zjedliśmy je tak sobie na deser, dlatego też poszłam dziś z rana po wiśnie do sklepu. I stąd te muffiny. Podczas pieczenia tak cudnie pachnie w domu czekoladą, że język ucieka... Przepis (po moich drobnych modyfikacjach) pochodzi z bloga [Moje Wypieki](#). Składniki na 12 sztuk.

Składniki:

- szklanka wydrylowanych wiśni (u mnie ze sporym czubkiem)
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki kakao (u mnie odtłuszczone)
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 (płaska) łyżeczka proszku do pieczenia
- nieco ponad pół szklanki cukru pudru
- 100g masła (lub margaryny Kasia) roztopionego i przestudzonego
- pół szklanki śmietany 18% (może być maślanka lub jogurt)
- 100g gorzkiej czekolady (u mnie tabliczka "Jedynej" Wedla bez dwóch kostek, które mi zjadło dziecko ;))
- 2 jajka

Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w misce.
2. Czekoladę siekamy nożem na małe kawałki i dodajemy do składników suchych.
3. W drugiej misce roztrzepujemy widelcem jaja, dodajemy masło i śmietanę, porządnie mieszamy.
4. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem do połączenia się całości. Wsypujemy wiśnie, ponownie mieszamy.
5. Formę wykładamy papilotkami, napełniamy je ciastem. Pieczemy około 25 minut w 200 stopniach Celsjusza. Po upieczeniu zostawiamy w piekarniku na około 10-15 minut, po czym wyjmujemy. Studzimy na kratce.