

Proste muffinki czekoladowe



Jedne z najłatwiejszych muffinek, jakie robiłam. Pysznie czekoladowe, intensywne w smaku, pachnące i puszyste. Polecam początkującym. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk.

Składniki:

- 200g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki kakao naturalnego (z lekkim czubkiem)
- 100g cukru pudru
- kilka kropli (8-10) aromatu migdałowego
- gorzka czekolada (tabliczka 100g)
- szklanka ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek

Wykonanie:

1. Czekoladę drobno siekamy lub rozdrabniamy blenderem (byle nie na miazgę).
2. Suche składniki wsypujemy do miski, dodajemy czekoladę i mieszamy.

3. Do drugiej miski wlewamy składniki mokre i rozbijamy widelcem do połączenia się składników.
4. Mokre składniki wlewamy do suchych i mieszamy widelcem, aż się połączą.
5. Blaszkę do muffinek wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem do 2/3 wysokości. Pieczemy w 200 stopniach Celsjusza przez około 20 minut.

