

Muffinki czekoladowe



Moja kolejna propozycja na święta, z udziałem czekolady, czy raczej czekoladowych kropelek. Na przepis trafiłam na blogu [Moje Wypieki](#) już jakiś czas temu i wiedziałam, że to muffinki dla nas. Są pyszne, idealnie czekoladowe, choć nie jakoś intensywnie, nie potrzebują już lukru, czy cukru pudru, najlepsze takie same w sobie. Na pewno upiekę je na święta. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk, przepis trochę zmodyfikowałam po swojemu.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki ciemnego kakao (z lekkim czubkiem)
- 175g cukru pudru
- 100g kropelek czekoladowych (u mnie gorzkie)
- szklanka letniego mleka
- troszkę więcej niż 1/3 szklanki oleju (u mnie rzepakowy)
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)

Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w jednej misce.
2. Do drugiej miski wbijamy jajko, wlewamy mleko, roztrzepujemy razem. Dodajemy olej i aromat, mieszamy.
3. Składniki mokre wlewamy do suchych, mieszamy wszystko widelcem, by składniki się połączyły.
4. Formę do muffin wykładamy papilotkami, napełniamy ciastem do wysokości 2/3. Pieczemy w 200 stopniach Celsjusza przez 20 minut.

