

Babeczki z czekoladą



Czekoladowa wariacja na temat muffinek. Tym razem typowe babeczki, małe, z kominkami, z dodatkiem gorzkiej czekolady oraz czekoladowych kropelek. Nie za słodkie, pyszne do herbaty. Oczywiście można upiec je w tradycyjnej formie do pieczenia muffin. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk babeczek.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 110g białego cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 czubate łyżki ciemnego kakao naturalnego
- 2 czubate łyżki kakao słodkiego (rozpuszczalnego)
- 70g masła lub margaryny Kasia
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 całe jaja
- 1 szklanka letniego mleka
- 50g gorzkiej czekolady
- 50-60g czekoladowych kropelek
- dodatkowo: 50g gorzkiej czekolady na górę, do posmarowania

Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w dużej misce.
2. Czekoladę (50g) kroimy na kawałeczki, mieszamy z kropelkami czekoladowymi.
3. Masło topimy w mikrofali lub w rondelku, odstawiamy do ostygnięcia.
4. Mleko wlewamy do drugiej miski, dodajemy jajka, bełtamy razem. Dodajemy chłodne masło, mieszamy.
5. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem. Dosypujemy czekoladę, mieszamy. Składniki muszą się połączyć.
6. Foremki napełniamy do 2/3 wysokości. Babeczki pieczemy w temperaturze 170-180 stopni Celsjusza, ok. 20-25 minut.
7. Po upieczeniu wyjmujemy z formy i studzimy na kratce.
8. Czekoladę topimy w kąpeli wodnej, smarujemy jeszcze ciepłe babeczki.