

Muffinki łaciate



Którejś soboty rano moja ośmioletnia córka oświadczyła, że chce samodzielnie upiec muffinki. I mają być z czekoladą. I koniecznie łaciate. I najlepiej z polewą i ona wszystko zrobi sama. W porządku. Kupiliśmy co trzeba i upiekła. Wszystko odważyła sama, zrobiła sama, ja tylko włożyłam do piekarnika i wyjęłam. Polecam do upieczenia z dziećmi :)

Składniki:

- 270g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 80g cukru pudru
- 2 całe jajka
- szklanka mleka
- 80g stopionego masła
- opakowanie cukru wanilinowego
- łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- 3-4 łyżki czekolady w proszku lub słodkiego kakao
- 12 kostek gorzkiej czekolady (u nas Jedyna Wedla)

Wykonanie:

1. Suche składniki (poza czekoladą) mieszamy ze sobą. Masło topimy i mieszamy z resztą składników mokrych (przestudzonych). Mokre składniki wlewamy do suchych i mieszamy widelcem.
2. Połowę ciasta odlewamy do drugiej miski. Dodajemy do niej czekoladę i mieszamy.
3. Do formy na babeczki (zwykłą natłuszczamy i wysypujemy mąką lub wykładamy papilotkami, silikonowa bez tych zabiegów) wlewamy porcję ciasta jasnego, na to ciemnego, wkładamy kostkę czekolady, znowu wlewamy trochę ciasta jasnego i trochę ciemnego - całość do ok. 2/3 wysokości foremki.
4. Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu studzimy na kratce.
5. Babeczki można udekorować polewą lub lukrem albo posypać cukrem pudrem.