

Muffinki z budyniem



Najlepsze są świeżutki, idealne jako deser, drugie śniadanie do szkoły, czy jako przekąska. Tak samo pyszne z budyniem waniliowym, jak i czekoladowym. Moja obowiązkowa coroczna propozycja na Boże Narodzenie.

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka mleka
- 1 jajo
- 100g Kasi (lub masła)
- 3-4 łyżeczki czekolady w proszku lub kakao (nie jest konieczna)
- budyń o dowolnym smaku
- do budyniu 300ml mleka (półtorej szklanki)
- do budyniu 3-4 łyżeczki cukru
- opcjonalnie gotowy lukier o dowolnym kolorze

Wykonanie:

1. Gotujemy budyń według przepisu na opakowaniu, z tym, że zamiast 500ml mleka, dajemy 300ml.

Budyń powinien być gęsty. Odstawiamy do przestygnięcia.

2. Składniki sypkie (mąkę, cukier, proszek do pieczenia) mieszamy ze sobą w jednej misce. Składniki mokre (jajo, roztopioną i przestudzoną Kasję, mleko) miksujemy w drugiej misce. Sypkie po łyżce wsypujemy do mokrych i miksujemy na wolnych obrotach aż do połączenia składników.

3. Ciasto dzielimy na pół. Do jednej połowy dodajemy cztery łyżeczki czekolady w proszku, miksujemy.

4. Formę do muffin wykładamy papilotkami lub natłuszczamy masłem. Do każdego otworu nakładamy po stołowej łyżce jasnego ciasta, na to układamy po czubatej łyżeczce przestudzonego budyń, budyń przykrywamy ciemnym ciastem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy ok. 25-30 minut.

5. Zostawiamy muffiny na 10-15 minut w piekarniku, aby trochę odpoczęły, a potem wyjmujemy blaszkę. Po chwili możemy wyjąć muffinki i przestudzić je na metalowej kratce. Lukrem ozdabiamy, jak już przestygną. Można użyć gotowego lukru, lub sporządzić własny (ucieramy pół szklanki cukru pudru + 2-3 łyżki stopniowo dodawanej wody).