

Muffinki z czekoladą



Kolejny pomysł na muffinki, które z racji tego, że robi się je szybko i łatwo, zyskują w domach coraz większą popularność. I są idealne jako przekąska do herbaty, czy po prostu jako małe co nieco.

Składniki:

- półtorej szklanki mąki pszennej
- 140g margaryny Kasi
- 3 jajka
- nieco ponad pół szklanki cukru
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- niepełna łyżeczka waniliowego zapachu do ciasta
- nutella lub inny czekoladowy krem (może być kilka kawałków czekolady mlecznej)

Wykonanie:

1. Miękką margarynę ucieramy mikserem na puszystą masę. Wsypujemy do niej cukier i zapach waniliowy, ucieramy jeszcze przez chwilę.
2. Do masy wbijamy po jednym jajku, ucierając masę po każdym jajku.
3. Do mąki wsypujemy proszek do pieczenia. Mieszymy. Stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem do masy i ucieramy.

4. Formę do muffin wykładamy papilotkami. Każdą wypełniamy masą do $\frac{2}{3}$ wysokości. Na wierzch kładziemy po łyżeczce kremu czekoladowego i lekko go wgniatamy do ciasta. Zamiast kremu możemy powciskać lekko po kostce czekolady mlecznej.

5. Pieczemy 30 minut w temperaturze 170-180 stopni Celsjusza.