

Babeczki marmurkowe



Najszybsze małe co nieco, jakie można upiec, czyli ponownie muffiny, choć w formie małych, słodkich babeczek, za to tym razem bez niespodzianek w środku. Smaczne i szybko znikają z talerza. Można je oczywiście upiec w zwykłej muffinkowej formie.

Składniki:

- 280g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 80g cukru pudru
- 2 jaja (lub 4 łyżki oleju roślinnego)
- szklanka mleka
- 85g stopionej margaryny Kasia (lub masła)
- opakowanie cukru wanilinowego
- łyżeczka aromatu wanilinowego do ciast
- 3-4 łyżki czekolady w proszku (ewentualnie 2-3 łyżki ciemnego kakao)

Wykonanie:

1. Suche składniki mieszamy ze sobą. Mokre miksujemy razem. Suche dodajemy do mokrych i

miksujemy krótko, do połączenia się składników.

2. Połowę ciasta odlewamy do drugiej miski. Dodajemy do niej czekoladę i miksujemy.

3. Do formy na babeczki (zwykłą natłuszczamy i wysypujemy mąką, silikonowa bez tych zabiegów) wlewamy porcję ciasta jasnego, na to ciemnego, mieszamy lekko.

4. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu studzimy na kratce i posypujemy cukrem pudrem.

