

Muffiny mocno czekoladowe



Miałam z córką ochotę na coś słodkiego, a żeby zająć dziecku czas, zaproponowałam, że upieczemy muffiny. Oczywiście z czekoladą, bo tę moja córa kocha najbardziej. Tak więc mieszała, dosypywała, dolewała, znowu mieszała, wyłożyła blaszkę papilotkami, a później degustowała. Ochom i achom nie było końca, muffiny wyszły nam rewelacyjne! I choć chwilę trwało, zanim sobie spisałam proporcje i przeliczyłam, ile czego weźmiemy, to było warto. Włączam te muffinki na stałe do naszych deserów.

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 130g białego cukru
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 czubate łyżki czekolady w proszku
- 1 czubata łyżka czarnego kakao naturalnego
- 100g margaryny Kasia (lub masła)
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 1 cały cukier wanilinowy
- 50g czekolady gorzkiej
- 50g czekolady mlecznej

- 50g czekolady białej
- 2 całe jajka
- szklanka letniego mleka
- dodatkowo na górę po 50g czekolady mlecznej i gorzkiej (niekoniecznie)

Wykonanie:

1. Czekoladę do ciasta siekamy na kawałki, wrzucamy do miski. Dodajemy składniki suche.
2. Margarynę stapiamy w mikrofalówce lub w garnuszku i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Do drugiej miski wbijamy jaja, dodajemy letnie mleko, mieszamy. Mieszając, dolewamy margarynę oraz aromat. Mieszamy.
4. Składniki mokre wlewamy do suchych. Całość mieszamy widelcem do połączenia się składników i uzyskania w miarę jednolitej masy.
5. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza. Blaszke do muffin wykładamy papilotkami i napełniamy ciastem. Pieczemy około 20 minut.
6. Czekoladę na polewę stapiamy w kąpieli wodnej, polewamy jeszcze ciepłe babeczki. Muffiny można też posypać cukrem pudrem albo polewać lukrem. W przypadku cukru pudru, czekamy aż przestygną.



Kulinarnie