***Przepis na muffinki czekoladowe***



***Polecam przepis na pyyyycha muffiny, jestem ciekawa Waszych wypieków. Wrzucajcie Wasze fotki muffinek na Teamsy ☺***

**Ciasto:**

* 2 szklanki mąki pszennej
* 1 duże jajko
* 2 łyżki kakao
* 1 płaska łyżka proszku do pieczenia
* 1/2 szklanki cukru drobnego
* 32 g cukru wanilinowego
* 3/4 szklanki mleka
* 1/2 szklanki oleju

**Dodatkowo:**

* 50 g czekolady białej
* 50 g czekolady mlecznej

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Do odmierzenia składników używamy jednej, standardowej szklanki.

W misce mieszamy za pomocą łyżki najpierw wszystkie mokre składniki: jajko, mleko i olej. Następnie dodajemy suche składniki: mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cukier drobny oraz wanilinowy i mieszamy dalej za pomocą łyżki, aż powstanie jednolite ciasto. Obie czekolady kroimy w niedużą kostkę i dodajemy do masy, lekko mieszamy za pomocą łyżki.

Przekładamy do silikonowych foremek lub papilotek po ok. 2 łyżki ciasta. Ważne, aby ciasto zajmowało maksymalnie 3/4 wysokości foremki, ponieważ muffiny w piekarniku nam urosną. Piec około 20-22 minut w temp. 190 stopni. Smacznego!