

Muffinki z wiśniami i czekoladą



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11086**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka 30 dag
- soda oczyszczona 1 płaska łyżeczka
- proszek do pieczenia 0,5 płaskiej łyżeczki
- sól szczypta
- wiśnie świeże, rozmrożone lub z kompotu 15 dag
- biała poszatkowana czekolada 10 dag
- gorzka poszatkowana czekolada 10 dag
- cukier 10 dag
- jajko duże 2
- naturalny jogurt 18 -20 dag
- roztopione masło 10 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Wiśnie rozmrozić i przepołować.

W jednej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i cukier. Wsypać obie czekolady, wymieszać.

W drugiej misce krótko wymieszać jajka, masło, jogurt, aromat. Wsypać suche składniki i bardzo krótko wymieszać łyżką, tylko do połączenia składników. Dodać wiśnie, delikatnie wymieszać łyżką.

Blachę lub silikonowe foremki na muffinki wyłożyć papierowymi foremkami i napełnić je ciastem (ja nakładałam do pełna). Piec w temperaturze 180stopni. Wystudzić. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu:

