

Muffiny czekoladowe z konfiturą

data aktualizacji: 2020.08.21 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- 125 g masła
- 100 g gorzkiej czekolady
- 300 g konfitury wiśniowej
- 3/4 szklanki cukru + 2 łyżki cukru z wanilią

- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- szczypta soli
- Do dekoracji: pisaki, posypka, cukier puder i wszystko co przyjdzie do głowy :-)

PRZYGOTOWANIE:

Masło i czekoladę roztopić, dokładnie wymieszać. Dodać sól, cukier i jajka. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodać do mokrych składników, wymieszać. Do foremek na muffiny nałożyć po łyżce ciasta i łyżeczkę konfitury, którą następnie przykryć pozostałym ciastem.

Piec ok. 25-30 min. w temperaturze 180 stopni.

Dekorację pozostawić dzieciom :-)

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36641-muffiny-czekoladowe-z-konfitura>