



Pyszny sposób na nudę w domu!

Przepis od Pani Karoliny na babeczki z czekoladą.

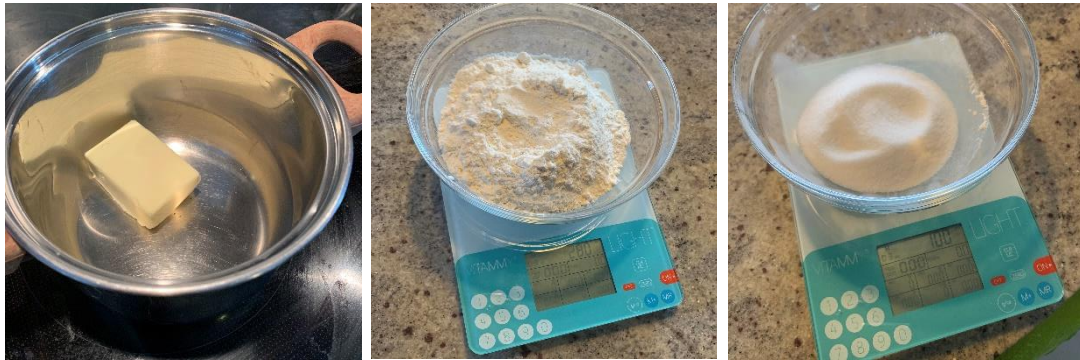
Muffiny z czekoladą są bardzo łatwe i szybkie w przygotowaniu 😊
Możecie przygotować je razem z rodzicami, dziadkami czy rodzeństwem.

Składniki na 12 dużych babeczek:

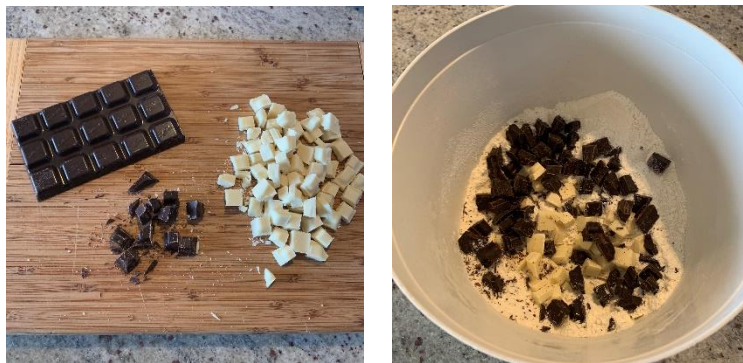
- 280g mąki
- 1 płaska łyżeczka sody
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 100g białej czekolady
- 100g gorzkiej czekolady
- 100g cukru
- 2 jajka lekko ubite widelcem
- 150ml naturalnego jogurtu
- 1/4 łyżeczki aromatu śmietankowego
- 100g masła



1. Zaczynamy od roztopienia masła i pozostawienie do ostygnięcia.



2. W naczyniu mieszamy razem mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i cukier.



3. Obie czekolady kroimy w kosteczkę i dodajemy do reszty składników w naczyniu.



4. W drugiej misce krótko mieszamy jajka, masło, jogurt, aromat. Następnie dolewamy do suchych składników z naczynia i bardzo krótko mieszamy łyżką, tylko do momentu połączenia składników.

To już koniec przygotowań masy na nasze babeczki!



5. *Blachę na muffinki wykładamy papierowymi foremkami i napełniamy je ciastem (ja nakładam do pełna). Piec w temperaturze 160 stopni na funkcji termoobieg przez około 25-27 minut lub 180 stopni na funkcji góra-dół.*



6. *Czekamy aż wystygną i możemy już jeść lub wedle gustu ozdobić lukrem, posypkami, cukrem pudrem lub wszystkim innym na co macie ochotę!*



Udanych wypieków i Smacznego !

Karolina Sądzyńska