**MUFFINY CZEKOLADOWE**



**SKŁADNIKI**

 12 - 18 SZTUK

* **150 g masła**
* **150 g czekolady (dowolnej, deserowej, mlecznej, białej lub gorzkiej)**
* **300 g mąki**
* **2 łyżeczki proszku do pieczenia**
* **1/2 łyżeczki sody oczyszczonej**
* **2 łyżki kakao**
* **1 łyżka kawy zbożowej lub kakao**
* **1 szklanka (190 g) cukru**
* **1 łyżka cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii**
* **2 duże jajka (L)**
* **170 ml mleka**

**ORAz**

* **12 - 18 papilotek**
* **forma lub 2 formy na muffiny**

[**DODAJ NOTATKĘ**](https://www.kwestiasmaku.com/desery/muffiny_cupcakes/muffiny_czekoladowe/przepis.html)

**PRZYGOTOWANIE**

* Piekarnik nagrzać do**180 stopni C**. Masło roztopić i ostudzić. Czekoladę pokroić na kawałeczki.
* Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, kawą zbożową. Jeszcze raz przesiać w celu dokładnego wymieszania składników. Dodać cukier, cukier wanilinowy, wymieszać, odstawić.
* Jajka rozmiksować w drugiej misce razem z mlekiem i ekstraktem z wanilii (jeśli nie używaliśmy cukru wanilinowego).
* Teraz wszystkie składniki delikatnie łączymy za pomocą łyżki: do sypkich, przesianych składników dodajemy masę jajeczną i kilkakrotnie delikatnie mieszamy łyżką, dodajemy roztopione masło a za chwilę posiekaną czekoladę. Mieszamy krótko (3 - 4 ruchy łyżką), ciasto ma być lekko grudkowate, ale surowa mąka nie powinna być widoczna.
* Masę wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie na muffiny i wstawić do piekarnika. Piec przez około **25 minut**, do czasu aż muffiny urosną, na wierzchu utworzy się skorupka a wetknięty patyczek będzie suchy.