

Czekoladowe muffiny olimpijskie

Ingrédients

- 3 jajka
- 170 g cukru
- 80g oleju wed ug w asnego wyboru (neutralny lub orzech laskowy, w oski albo pistacjowy)
- 75g roztopionej ciemnej czekolady
- 370g kremowego jogurtu typu greckiego
- 250g m ki
- 6g proszku do pieczenia
- 120g nies odzonego kakao w proszku
- 40g mleka
- 200g kawa ków czekolady + kilka na dekoracj

Préparation

1. Có , je li sp dzili cie troch łczasu na Instagramie lub TikToku w ci gu ostatnich kilku tygodni, z pewno ci widzieli cie „muffin z igrzysk olimpijskich”, mocno czekoladow łbabeczk łdost pn łw wiosce sportowców podczas Igrzysk Olimpijskich w Pary u, któr łjeden z atletów podobno bardzo polubi , poniewa łprawie codziennie wspomina ło niej na swoich mediach spo eczno ciowych!
2. Teraz, gdy trwaj łigrzyska paraolimpijskie, ponownie zobaczy em „muffin olimpijski” i w ko cu zdecydowa em si łprzygotowa łswoj łwersj : muffiny z czekolad , kakao, kawa kami czekolady i kremem do smarowania na wyj łkowo pyszny podwieczorek!
3. Zrobi em redniej wielko ci muffiny, je li chcecie du e babeczki, pami łajcie o dostosowaniu czasu pieczenia
Sk adniki: U y em czekolady Caraïbes, kakao w proszku i kawa ki czekolady firmy Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (afiliacja).
4. Na 12 do 15 rednich muffinek: Sk adniki: 3 jajka cukru oleju wed ug w asnego wyboru (neutralny lub orzech laskowy, w oski albo pistacjowy) roztopionej ciemnej czekolady kremowego jogurtu typu greckiego m ki proszku do pieczenia nies odzonego kakao w proszku mleka kawa ków czekolady + kilka na dekoracj oko o kremu do smarowania wed ug w asnego wyboru Przepis: Ubija łjajka z cukrem.
5. Doda łolej, potem wcze niej roztopion łczekolad łi jogurt.
6. Nast pnie do czy łm k , proszek do pieczenia i kakao w proszku.
7. Zako czy łmlekiem, potem kawa kami czekolady.
8. Wła łmas łdo foremek na muffiny; je li chcecie u y łforemek na muffiny, poni ej znajdziecie zdj cia pokazuj ce, jak stworzy łje z papieru do pieczenia: wyci łkwadraty, potem naci łka dy bok na łrodku.
9. Nast pnie u o y łpapiery w foremkach i nape ni łje mas .
10. Doda łna wierzch kilka kawa ków czekolady.
11. Wławi łdo nagrzanego piekarnika do 170°C na oko o pi łna cie minut pieczenia (sprawdzi łza pomoc łno a).
12. Pozostawi łdo ostygni cia, a nast pnie udekorowa łkremem do smarowania w o onym do r kawa cukierniczego, zanim si łrozkoszujecie!