

Czekoladowe muffiny

Ingrédients

- 250g maki
- 125g kakao w proszku
- 6g proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 200g cukru
- 85g oleju (dać 60g oleju neutralnego i 25g oleju z orzechów laskowych)
- 375g jogurtu greckiego
- 300g kawałków czekolady (dać mieszankę ciemnej i mlecznej czekolady)

Préparation

1. Lato dobiega końca, a wraz z powrotem jesieni wraca także czas na przepisy pełne czekolady.
2. Znalazłam ten przepis na muffinki czekoladowe na blogu Fashion Cooking, i jak wskazuje jego tytuł, ten przepis jest idealny, jeżeli szukasz miłych i czekoladowych muffinek.
3. Przygotowanie zajmuje tylko kilka minut i możesz go dostosować do wybranych przez siebie kawałków czekolady lub zastąpić pokruszone orzechy laskowe migdałami, pistacjami, orzechami pekan, pralin ...Edytowane 06/2021: nieco zmodyfikowałam przepis według własnego gustu, zachowując inspirację z przepisu Anne-Sophie-Fashion Cooking.
4. Upieczemy je również w foremkach na mini muffinki, ale oczywiście możesz zrobić muffinki w klasycznym rozmiarze (w tym przypadku wyjdzie 12 do 15 sztuk).
5. Wymieszaj mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia i solą.
6. Oddzielnie ubij jajka z cukrem.
7. Dodaj olej, a następnie jogurt.
8. Stopniowo dodawaj suche składniki, mieszaj.
9. Na koniec dodaj kawałki czekolady.
10. Wlej ciasto do foremek lub papilotek do muffinek, dodaj na wierzchu kilka kawałków czekolady i pokruszone orzechy laskowe, następnie piecz w nagrzanym do 170°C piekarniku przez około 15 minut (dostosuj w zależności od wielkości foremek).
11. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie delektuj się!