





Dwukolorowe muffiny z powidłami


 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 45 dag

jajka - 3 szt.

olej - 3/4 szklanka

mleko - 1,5 szklanka

proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

cukier - 3/4 szklanka

cukier waniliowy - 16 g

kakao - 1 łyżka

kropelki czekoladowe - 2-3 łyżka

powidła śliwkowe - - trochę

cukier puder - - trochę

sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić całe jajka, dodać szczyptę soli, zmiksować. Następnie wlać olej i mleko.

KROK 2: W drugiej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i kropelkami czekoladowymi.

KROK 3: Do suchych składników dodać płynne, wymieszać.

KROK 4: Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część połączyć z kakao, wymieszać.

KROK 5: Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, wlać po łyżce jasnego ciasta, włożyć po łyżeczce powideł .

KROK 6: Na wierzch wyłożyć ciemne ciasto. Piec około 30 minut w temp. 180 stopni. Upieczone babeczki ostudzić, oprószyć cukrem pudrem.