




## Muffiny z czekoladą i owocami

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

kefir - 300 ml

jajka - 2 szt.

cukier - 2/3 szklanka

mąka tortowa - 2,5 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

masło - 100 g

sól - - szczypta

gorzka czekolada - 100 g

jabłko - 1 szt.

pokrojony ananas - 0,5 szklanka

aromat pomarańczowy - 0,5 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W jednej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli, cukrem i pokruszone 2/3 czekolady.

**KROK 2:** W drugiej zmiksować jajka, kefir, aromat, roztopione i przestudzone masło. Do miski z mokrymi składnikami wsypać mąkę z dodatkami, osączony z syropu ananas, obrane i pokrojone w kostkę jabłko. Wymieszać niezbyt dokładnie.

**KROK 3:** Ciasto nakładać do 2/3 wysokości przygotowanych foremek. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 20 min. w temp 180 st.

**KROK 4:** Pozostałą czekoladę zetrzeć na tarce jarzynowej, posypać jeszcze gorące upieczone babeczki.