

SZYBKIE MUFFINKI Z CZEKOLADĄ

„Kto nie kocha muffinek? To takie babeczki, które przyjmą wszystko. Czekoladę, owoce, cokolwiek nam się zamarzy. Ja często przygotowuje je z moim synkiem, bo to wielka frajda i prosta sprawa. Wystarczy dwie miski i składniki, które prawie zawsze mamy w domu.”



SKŁADNIKI (na około 15 sztuk):

- 2 szklanki mąki pszennej
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - ½ szklanki cukru
 - 1 szklanka mleka lub wody
 - 2 jajka
 - 2/3 szklanki oleju
 - 1 tabliczka czekolady mlecznej lub gorzkiej
- Opcjonalnie: kilka łyżek dżemu owocowego.

PRZYGOTOWANIE:

- W jednej misce wymieszać suche składniki, czyli mąka, cukier, proszek do pieczenia.
- W drugiej misce wymieszać mokre składniki, czyli mleko lub wodę, olej, jajka.

- Następnie wymieszać wszystkie składniki razem, dodać posiekaną drobno czekoladę, można dodać ewentualnie kilka łyżek dżemu.
- Przełożyć do foremek i piec w temperaturze 180 stopni przez około 25 minut do zrumienienia.