
babeczki waniliowo-czekoladowe "Muffin"

Dodano: 2010-06-05 23:12:09

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2197 razy.

180 gr.masła

180 gr.cukru

180 gr.maki

4 jajka cale

wanilia ,zapach do wyboru

0,70 mlm mleka

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

czekolada twarda do ciasta w kawaleczkach

masło ucieramy z cukrem na jednolita mase i dodajemy jednocześnie zapach waniliowy /mozemy dodac bardzo chetnie i otarta skorke z cytryny o pomaranczy/ jak masa bedzie juz gotowa dadajemy powoli po jednym jajku i po łyżce maki wymieszanej razem z proszkiem do pieczenia na koncu wlewamy do masy mleka ucieramy jeszcze jakis czas az do uzyskania gladkiej masy kremowej, do przygotowanych foremek na babeczki wkładamy na poczatku po jednej łyżce wsypujemy odrobine czekolady w kawalkach i przykrywamy jeszcze raz po jednej łyżce masy kremowej ciasta nastepnie wkładamy do pieca przez okolo 18 minut w temperaturze 170°

To sa babeczki wrecz doskonale dla dzieci i doroslych na letnia herbatke w ogrodzie Smacznego Pa !!!!!

Nadesłał: Sora dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>