Tak na zachętę …. Muffinki z truskawkami i polewą czekoladową

Zacznę od czegoś co sprawia mi ogromną przyjemność.
Ubóstwiam stać w kuchni w fartuchu i tworzyć coś przepysznego….
Nie zawsze pięknego ale z pewnością smacznego. Na początek coś czego robienie zajmuje malutka chwilę, nie wymaga dużej ilości składników i do mieszania potrzebna jest tylko zwykła łyżka.

Cudowne muffinki nadziane truskawką, oblane czekoladą.

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki :
Niecała szklanka:
mleka
cukru
roztopionego (wystudzonego) masełka<3
2 jajka
łyżeczka sody
łyżeczka proszku do pieczenia
2 szklanki mąki

Dodatkowo
truskawki
9 kostek gorzkiej czekolady

Zaczynamy:
Wrzucamy składniki do miski
mieszamy mieszamy mieszamy

aż powstanie płynna masa
nie przejmujemy się grudkami…
w niczym nam to nie przeszkadza.

Wlewamy do foremek(3/4 wysokości).
Wkładamy do masy po jednej truskawce.
Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C

Wyciągamy jak już będą już złociste.
Roztapiamy czekoladę w kąpieli wodnej
(ja częściej wrzucam po prostu do mikrofali, tylko pamiętajmy o częstym mieszaniu,
aby czekolada się nie spaliła)
I robimy kizi-mizi widelcem po muffinkach …

Pozwalamy im troszeńkę odpocząć
po czym zjadamy wszystkie jedna po drugiej…

SMACZNEGO !!!