Klasyczne muffinki z kawałkami czekolady

Przedstawiam Wam najprostszy przepis na babeczki ! Bardzo łatwo zapamiętać proporcje, jest banalnie prosty, a wykonanie tych malutkich łakoci nie zajmie Wam więcej niż 30 minut. Pewnie nie raz piekliście babeczki i wiecie jak łatwo jest je zrobić. Tak naprawdę wrzucamy wszystko do miski, nieważna jest kolejność, mieszamy łychą, wlewamy do foremek, pieczemy i ***TADAAAAM !!!!***
Także, tym razem mam nadzieję, że wpiszecie ten przepis w swoje zeszyty.

Nie pamiętam już nawet kiedy go gdzieś znalazłam, ale proporcje są stałe, a dodatki możecie sami komponować i tworzyć coraz to nowsze przepisy. ***OMNOMNOMNOMNOM <3***

BABECZKI Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

100 g czekolady (*pokrojonej w kostkę)*
100 g mąki
100 g masła
100 g cukru
2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Zaczynamy:

Jajka wbijamy do miski i ubijamy lekko trzepaczką.

Do jajek dodajemy resztę składników *(bez czekolady)* i mieszamy.
Gdy masa jest gotowa…czas na czekoladę <3.

Mamałygę wlewamy do papilotek
i pieczemy w temp. 190*C przez około 20-25 minut.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka