

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 łyką, wlewamy do foremek, pieczemy i

TADAAAAM !!!!

Także, tym razem mam nadzieję, że wpisze 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. **OMNOMNOMNOM <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



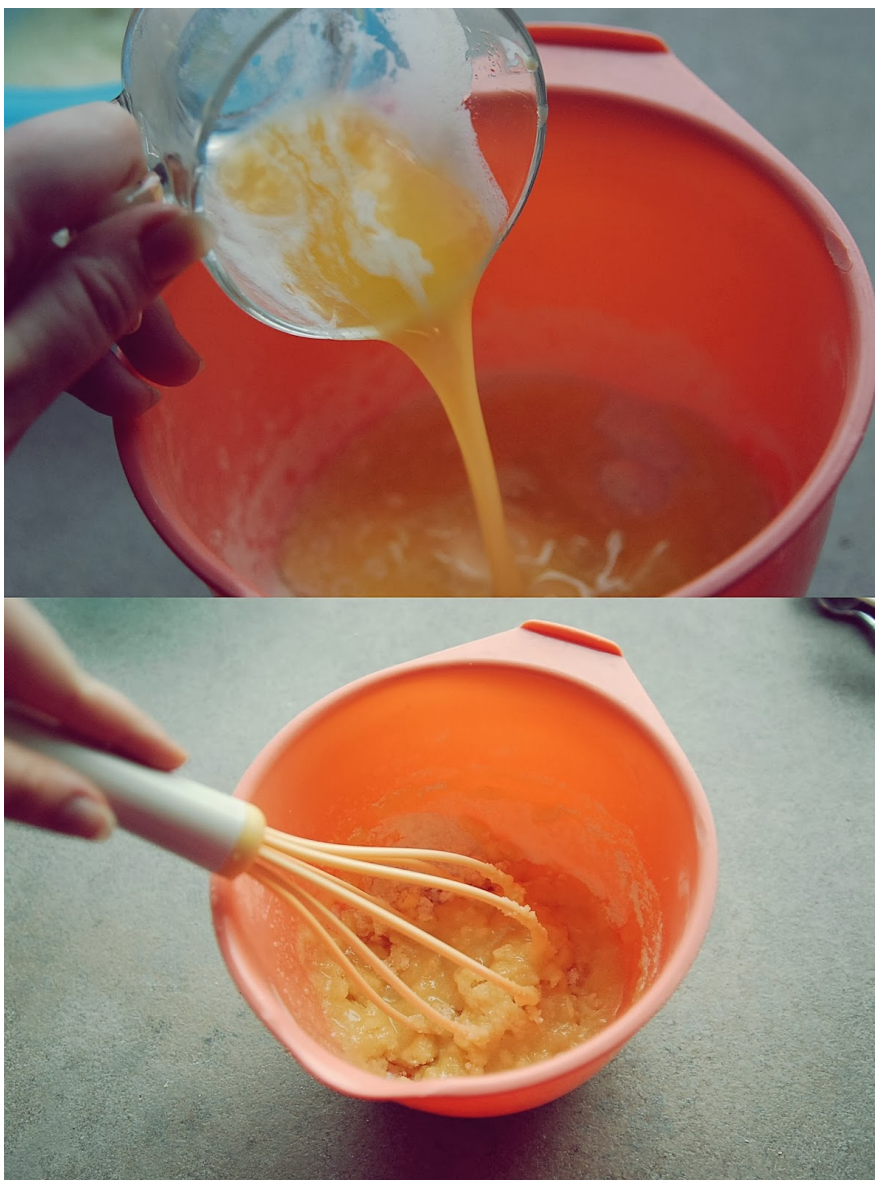
Zaczynamy:

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

