

Muffinki z wiórkami z białej czekolady

Kochani,

Ostatnio zabrałam się za czytanie książek Reginy Brett. Myślę, że są Wam dość znane: "Bóg nigdy nie mruga", "Jesteś Cudem" i "Bóg zawsze znajdzie Ci pracę". Książki składają się z 50 rozdziałów (lekcji życia). Mam za sobą już Jesteś Cudem i zaczęłam czytać angielską wersję "God never blinks" (Bóg nigdy nie mruga). Nie ukrywam, że nie jeden rozdział sprawił, że na moich policzkach pojawiały się łzy. Te książki zwyczajnie zmieniają podejście do życia, na znacznie lepsze.

Sama dziwiłam się jakiś czas temu, jak to jest, że jestem wciąż taka szczęśliwa, że nie przejmuję się głupotami, że nie przeklinam jak uderzę się łokciem w róg tylko dziękuję, że nie bolało bardziej.

Książki Reginy Brett pokazują nam z jak tragicznymi sytuacjami ludzie potrafią sobie poradzić, a jak błahe sprawy sprawiają, że tracimy czas na umartwianie się. Każdy z nas Jest Cudem, każdy jest inny i wyjątkowy na swój własny sposób i każdy z nas powinien to doceniać.

Regina uczy zwyczajnego i prostego SZCZĘŚCIA, które każdy z nas może dostrzec w codziennych sytuacjach. Dzięki takiej lekturze zaczynamy patrzeć na świat w inny i mniej surowy sposób, taka lektura sprawia, że jesteśmy lepszymi ludźmi.



Postaram się od czasu do czasu opowiedzieć Wam trochę o niektórych historiach w zwięzły sposób, żeby przekazać Wam garstkę tych książek. ☐

Ale wróćmy do przepisu!

Dzisiaj przepis na pyszne muffinki, które przyciągają zapachem, najlepiej smakują na ciepło posmarowane prawdziwym masełkiem czy nutellą, albo po prostu polane rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladzie. Masa na muffinki jest bardzo gęsta, dlatego też muffinki są zbite niemalże jak bułeczki.

MUFFINKI Z WIÓRKAMI Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Przelicznik kulinarny

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

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki suche:

2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 szklanki cukru pudru (ja oczywiście mam go w słoju z laską wanilii)

1 starta biała czekolada

Składniki mokre:

2 jajka

1/3 szklanki mleka + 2 łyżki

1/2 szklanka roztopionego masła



Wykonanie:

Zaczynamy od wymieszania w dwóch osobnych miskach dokładnie składników suchych (mąka, cukier, wiórki, proszek do pieczenia) i mokrych (mleko, jajka, masło).



Następnie wlewamy masę z jajek, mleka i masła do wymieszanych suchych składników. Mieszać możemy widelcem, nie przejmujemy się grudkami, masa powinna być zbita i gęsta.



Taką masę przekładamy do foremek i pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku przez około 25-30 minut, aż ładnie wyrosną i będą złociste.



Tak jak mówiłam, dobrze jest je jeść na ciepło, ale nie od razu! Dajmy muffinkom dojść do siebie przez te 5 minut i wtedy wyciągnijmy je z foremek ☐

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka

