

# 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 małą 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

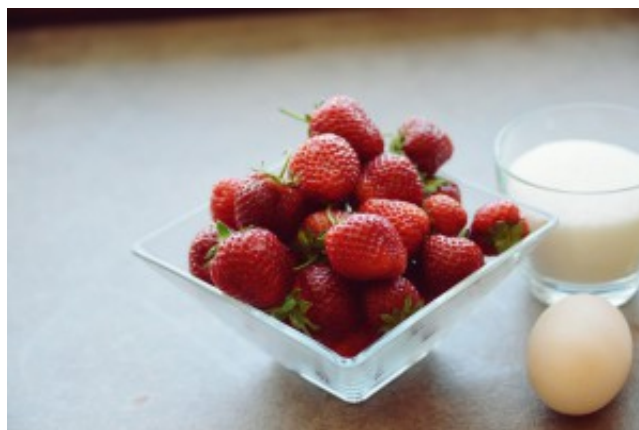
łyżeczka sody

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 mikrofal, 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 !!!**

