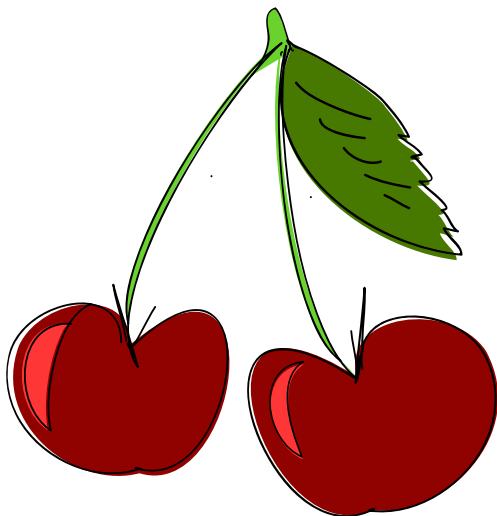


- Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Formę na muffiny wyłożyć 12 papilotkami. Wiśnie wydrylować. Mrożone wiśnie wcześniej rozmrozić.
- W małym garnku na małym ogniu roztopić masło z dodatkiem połamanej na kosteczki czekolady, co chwilę zamieszać, nie podgrzewać za bardzo masy.
- Odstawić z ognia, wlać mleko i dodać jajka, rozmieszać trzepaczką na jednolitą masę.
- Do drugiej miski przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia, dodać cukier, kakao i dokładnie wymieszać.
- Do sypkich składników dodać płynne i wymieszać (delikatnie łyżką, do połączenia się składników w jednolite ciasto).
- Dodać wiśnie i delikatnie wyłożyć. Nałożyć ciasto do papilotek (pozostawić 1/2 cm wolnego miejsca od góry) i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez ok. 25 minut.



CZEKOLADOWE MUFFINKI Z WIŚNIAMI

SKŁADNIKI

- 500 g wiśni (świeżych lub mrożonych)
- 100 g masła
- 150 g czekolady deserowej
- 150 ml mleka
- 2 jajka
- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 150 g cukru
- 2 łyżki kakao

