Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Маффины с корицей и кусочками шоколада

21 августа 2014 15:01 · https://open-cook.ru/recipes/maffiny-s-koritsej-i-kusochkami-shokolada



Корица, шоколад и воздушное, нежное тесто создают вместе очень вкусное лакомство. Эти маффины прекрасны как на завтрак, так и для семейного чаепития, или дружеских посиделок. А уж если гости на пороге, то они спасут вас, ведь чтобы приготовить тесто уйдет 5 минут, а дальше за вас все сделает духовка, пекутся они тоже быстро.

На 12 штук (используется чашка, объемом 240 мл):

- 1/2 ч.л. молотой корицы
- 1 чашка шоколадных капель, или натертого на крупной терке шоколада, или просто маленьких кусочков шоколада
- 1 и 3/4 чашки муки

- 1/3 чашки сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. соли
- 1 яйцо
- 3/4 чашки молока
- 1/4 чашки растительного масла
- 1/2 ч.л. ванильного экстракта или 1 ч.л. ванильного сахара

Прочитать о том, что такое маффины, можно ТУТ

Смешать в миске муку, разрыхлитель, соль, сахар, ванильный сахар (если используете его) и корицу.



Сделать в этой смеси углубление.



В другой миске размешать венчиком или вилкой яйцо, молоко, масло и ванильный экстракт (если используете его, а не ван.сахар).



Вылить жидкую смесь в сухую и смешать. Здесь тесто не нужно взбивать, просто размешать хоть вилкой, чтобы мучная смесь намокла и не было комков.



Добавить в тесто кусочки шоколада и размешать.



Формы для маффинов смазать маслом, если используете металлические, силиконовые смазывать не нужно, если есть бумажные капсулы, то вставить их в формы. Выложить в формы тесто столовой ложкой на 2/3.



Отправить формы с тестом в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной лучиной, воткнуть ее в середину и если будет сухой, значит, маффины готовы.



Готовые маффины вынуть из форм. осторожно, не обожгитесь.



Их можно подавать как теплыми, так и холодными.



Если сложить их в пакет, то они прекрасно продержатся сутки. А еще они могут стать приятным перекусом в дороге или на прогулке.



Приятного аппетита!



Рецепт нашла вот ЗДЕСЬ

Комментарии: 1

Виктория # 05:52 9.10.2019

Кексы божественны! Спасибо вам большое за рецепт, забираю в копилочку! ❤️🤗