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

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

Шоколадные маффины

18 февраля 2016 16:06 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnye-maffiny



Ура! Новый рецепт от моей подруги Марии Панковой! Вкусные **шоколадные маффины** для душевного чаепития :)

На 10-15 маффинов:

- 150 гр сливочного масла
- 170 гр сахара
- 2 яйца
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 100 мл молока

- 180 гр пшеничной муки
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 4 ст.л. какао-порошка
- по 50 гр черного и белого шоколада

Растопить сливочное масло и взбить его с сахаром. Добавить поочередно яйца, взбить еще. Влить молоко, всыпать ванильный сахар и еще немного взбить. Муку, разрыхлитель и какао перемешать. Шоколад поломать на кусочки и смешать с мукой. А затем все медленно смешать с остальной взбитой массой.

Распределить получившуюся массу по формочкам и поставить в разогретую до 200 гр духовку минут на 15-20. Проверить готовность зубочисткой.

P.S.: Если у вас металлическая форма для *маффинов*, то смазать ее маслом. если силиконовая, то смазывать не нужно. Если есть бумажные формочки, то просто вставить их в металлические.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

 **Гость** # 00:15 3.12.2018

Здравствуйте, растопить масло нужно до жидкого состояния или до супермягкого?

>  **Анна Нечаева** # 03:30 3.12.2018
>
> Добрый день!
> До жидкого.