



MUFFINKI CZEKOLADOWO-BRZOSKWINIOWE Z NADZIENIEM

Składniki na 12-14 sztuk:

- 4 łyżki stołowe przecieru brzoskwiniowego PURENA (ciasto) + 5 łyżek stołowych do nadzienia
- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g masła
- 2 jajka
- ¾ szklanki cukru
- ¾ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier puder do dekoracji

SPOSÓB WYKONANIA:



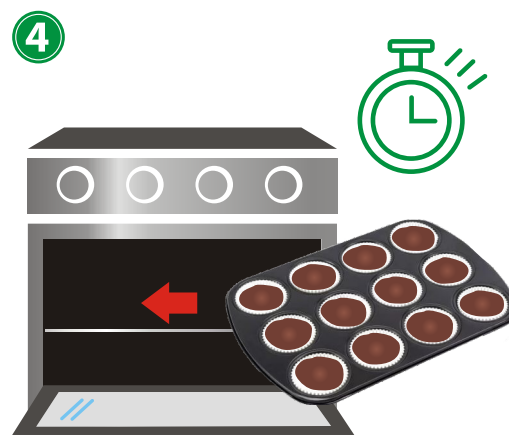
W garnku rozpuścić masło z czekoladą.



Dodać mąkę pszenną, cukier, jajka i proszek do pieczenia, wymieszać różgą.



Kokilki na muffinki wysmarować masłem, napęlić masą do 2/3 wysokości.



Piec 20 min. w temperaturze 180 stopni.



Po wyjęciu z piekarnika każdą muffinkę napęlić szprycą przecierem brzoskwiniowym.



Posypać muffinki cukrem pudrem.



Wartości odżywcze:

100 g
372 kcal

1 porcja
206 kcal

Gotowe babeczki spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.