

Muffinki kokosowe



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 1,5 szklanki
- cukier - 0,5 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajka - 2szt
- kakao - 2 łyżki
- masło roślinne - 100g
- wiórki kokosowe - 4 łyżki
- mleko - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Mąkę, proszek do pieczenia, cukier i jajka mieszamy z roztopionym masłem roślinnym. Dodajemy mleko i ponownie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Jeśli masa jest zbyt gęsta, dolewamy kilka łyżek mleka. Do masy dosypujemy wiórki kokosowe. 1/3 ciasta przelewamy do osobnego naczynia i dodajemy do niego kakao. Dokładnie mieszamy. Błazkę do muffinek wykładamy papilotkami i każdą napełniamy białym ciastem. Na wierzch nakładamy po niepełnej łyżce ciemnej masy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 25-30 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!