

Шоколадные маффины с кусочками шоколада

Ингредиенты:

(для 15 маленьких или 10 больших маффинов)

- ▶ 15 маленьких или 10 больших форм для выпечки маффинов
- ▶ 150 г сливочного масла
- ▶ 170 г сахара
- ▶ 2 яйца
- ▶ 1 чайная ложка ванильного сахара
- ▶ 100 мл молока
- ▶ 180 г пшеничной муки
- ▶ 2 чайных ложки пекарского порошка
- ▶ 4 столовых ложки какао-порошка
- ▶ 50 г черного шоколада, 70%
- ▶ 50 г белого шоколада



Приготовление:

1. Разогреть духовку до 200°C. Установить в кухонную машину OptiMUM насадку для смешивания с силиконовым покрытием. Взбить сливочное масло с сахаром до образования пены. Добавить одно за другим яйца и перемешать до однородной массы. Положить ванильный сахар и молоко. Перемешать массу ещё несколько секунд.
2. Порезать чёрный и белый шоколад. Муку, пекарский порошок, какао и кусочки шоколада медленно смешать с яичной массой.
3. Распределить массу по формам и выпекать в средней части духовки в течение 15 минут.

Желаем успешного приготовления этого блюда!

Ваш Bosch