

Przepis na muffinki.

Składniki:

2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 szklanki cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 jajko
0,5 szklanki oleju
1 szklanka mleka

Przygotowanie

Suche składniki mieszamy razem w misce. Jajko, olej oraz mleko dodajemy do masy i mieszamy do połączenia. Nie mieszamy zbyt długo, inaczej babeczki nie będą puszyste.

Nastawiamy piekarnik na temperaturę 180 stopni. Metalową formę do muffinek wykładamy papierowymi papilotkami. Jeśli nie mamy papilotek foremki możemy wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.

Wypełniamy foremki ciastem do wysokości około 1 cm od brzegu zostawiając miejsce babeczkom, żeby wyrosły. Jeśli chcemy dodać do babeczek czekoladę musimy zadbać o to, żeby nie wystawała z ciasta. W przeciwnym razie przypali się i zrobi się gorzka.

Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około 25 min. Po wyciągnięciu z pieca można upewnić się czy babeczki na pewno są upieczone za pomocą drewnianego patyczka do szaszłyków. Wystarczy wbić go w środek, po wyciągnięciu nie powinien mieć przyklejonego surowego ciasta. Gotowe babeczki warto wyciągnąć z formy i obrócić „do góry nogami” albo poukładać na kratce, żeby ostygły ...lub zjeść na ciepło z pyszną lekko rozpuszczoną czekoladą w środku :)



Źródło: <https://www.google.pl/amp/s/ciastkozercy.pl/babeczki-waniliowe-2/amp/?espv=1>