

Muffinki „Jeszcze trochę”

Jeśli spróbujesz pysznych babeczek „Jeszcze trochę”, na pewno postanowisz upiec ich więcej. Wspaniały smak zawdzięczają herbatnikom digestive, płatkom czekolady mlecznej i kremowi z pianek marshmallow.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

6 muffinek

SKŁADNIKI:

3 łyżki miękkiego masła
55 g brązowego cukru
4 łyżeczki cukru
1 jajko
70 ml śmietany
80 g mąki
5 herbatników digestive, pokruszonych
1/4 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
1/4 łyżeczki cynamonu
1/8 łyżeczki sody oczyszczonej
3 łyżki mleka 2%

1/3 szklanki płatków mlecznej czekolady
6 łyżek kremu z pianek marshmallow

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem. Dodać jajko i śmietanę, ubić. Połączyć mąkę, pokruszone herbatniki, sól, proszek do pieczenia, cynamon i sodę. Dodawać po trochu do ucieranej masy, na zmianę z mlekiem. Mieszać krótko. Wrzucić płatki czekolady, wymieszać.

2) Wypełnić ciastem posmarowane tłuszczem foremki do 1/4 wysokości. Nałożyć po łyżce kremu marshmallow. Dopełnić ciastem.

3) Piec 15 minut w temperaturze 200°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 muffinka zawiera: 287 kcal, 13 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 62 mg cholesterolu, 279 mg sodu, 39 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka