

# 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