

Маффины с шоколадом

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	100 г
Шоколад темный горький	100 г
Яйца	2 шт.
Масло сливочное	50 г
Сахар	50 г
Разрыхлитель	12 г

Дополнительный посуда

Силиконовые формочки для кексов

Приготовление

- 1 Шоколад наломать на мелкие кусочки (примерно 0,5 см). В отдельной емкости масло растереть с сахаром, добавить яйца, перемешать. Затем добавить измельченный шоколад, муку и разрыхлитель, тщательно вымесить тесто. Выложить тесто в формочки. Установить формочки на решетку на средний уровень печи.
- 2 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 160 °С, время приготовления 40 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.