

Babeczki z gorzką czekoladą

Czas wykonania: 40 min **Ilość porcji:** 6 sztuk

Składniki:

- 140 g mąki pszennej
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 dużej jajko
- 70 g cukru
- 40 g masła
- ½ szklanki mleka
- 70 g gorzkiej czekolady



Przygotowanie:

Rozpuścić masło i przestudzić. Za pomocą miksera połączyć ze sobą mokre składniki (mleko, masło, jajka). W drugim naczyniu wymieszać suche produkty (mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną).

Przelać produkty mokre do suchych i wymieszać za pomocą łyżki. Dodać posiekaną czekoladę i delikatnie połączyć z masą.

Foremki napełnić masą i piec 20 - 25 minut w 200 stopniach (do suchego patyczka). Ja wyłożyłam papiloty ciastem, aż po brzegi, więc wyszły bardzo duże. Można zrobić mniejsze babeczki i foremki napełnić do 2/3 wysokości tak jak zalecają cukiernicy.