

Muffiny cytrynowe z czekoladą



Składniki

350 g - mąka pszenna
1 łyżeczka - proszek do
pieczenia
1/2 łyżeczka - soda
1/2 łyżeczka - sól
200 g - cukier
50 ml - olej
260 g - jogurt naturalny
3 szt. - jajka
1 szt. - skórka z cytryny
2 łyżka - sok z cytryny
50 g - gorzka czekolada
2 łyżka - nasiona chia

Opis wykonania

Pyszne, cytrynowo czekoladowe muffinki, które smakują każdemu. Są łatwe do zrobienia i fajnie przygotować je wspólnie z dziećmi.

Do jednej miski wsypujemy suche składniki - mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, sól i nasiona chia. Do drugiej miski wbijamy składniki mokre - jajka i mieszamy trzepaczką, następnie dodajemy jogurt i ponownie mieszamy, aż składniki się dobrze połączą. Wlewamy olej, mieszamy, dodajemy sok i skórkę z cytryny. Mokre składniki wlewamy do suchych i mieszamy. Na koniec dodajemy posiekaną gorzką czekoladę. Ciasto nakładamy łyżką do 3/4 wysokości papilotek i układamy na blaszce, wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200 stopni, grzanie góra-dół i pieczemy 20-25 minut, aż się ładnie zarumieniają. Wyciągamy blaszkę i studzimy muffinki. Możemy je posypać cukrem pudrem, zrobić lukier lub polewę czekoladową albo krem i je ładnie ozdobić.