

## Czekoladowe muffiny z chilli



→ Jakiś czas temu przegrałam zakład z koleżanką. Jak teraz o tym myślę, to w sumie to wygrałyśmy obie, bo ja jako "karę" miałam zrobić dla niej muffiny, a ona jako "nagrodę" miała je zjeść :) Padło na połączenie czekolady i chilli, pewnie znane Wam od dawna. Przyznam, że pierwszy raz bawiłam się takim połączeniem smaków i nawet mi się spodobało. Same muffiny są nieco wilgotne w środku, puszyste, równiutkie (a z tym często miałam do tej pory kłopot), a w połączeniu z kremem z dodatkiem mięty baaaardzo mi smakowały! Polecam bezapelacyjnie:)

### **Składniki (12 muffin):**

70 g masła

100 g gorzkiej czekolady

200 g mąki pszennej

100 g cukru

2 jaja

150 ml mleka

1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii

3 łyżki kakao

## **Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1-2 łyżeczki płatków chilli  
szczypta soli

### **Wykonanie:**

Piekarnik rozgrzać do 180°C (bez termoobiegu). Formę do muffin wyłożyć papilotkami (silikonowej nie trzeba niczym wykładać).

Masło rozpuścić, pozostawić do ostudzenia. Czekoladę połamać na niewielkie kawałki.

W naczyniu wymieszać suche składniki: czekoladę, mąkę, cukier, kakao, peroszek do pieczenia, płatki chilli i sól. Do ostudzonego masła dodać jaja, mleko i ekstrakt z wanilii - wymieszać. Zawartość obu naczyń wymieszać do połączenia składników, po czym wyłożyć do formy na muffiny do 3/4 wysokości.

Piec około 25 minut, po czym studzić na kratce.

### **Krem:**

2-3 łyżki suszonej mięty/suszonego kwiatu hibiskusa/chipsów z buraka

3 łyżki cukru pudru

150 ml śmietanki 36%

250 g serka mascarpone

### **Wykonanie:**

Miętę/hibiskus/chipsy z buraka zetrzeć w moździerzu na pył\*, wymieszać go z cukrem pudrem.

Śmietankę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodawać stopniowo serek i cukier puder z dodatkiem.

Ostudzone muffiny ozdabiać powstałym kremem bezpośrednio przed podaniem\*\*.  
I gotowe! :)

*\*w przypadku hibiskusa może to być kłopotliwe, więc polecam po wstępnym utarciu przesiać przez sitko*

*\*\* moje ozdobiłam wcześniej i przed przybyciem gości włożyłam do lodówki - krem na tym nie ucierpiał, jednak ciasto nie było już tak puszyste i przyjemne, jak tuż po upieczeniu*

## Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---



## **Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

## Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---



## **Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

*Źródło inspiracji: [facetznodem.blogspot.com](http://facetznodem.blogspot.com)*