



Cafemio Muffins

Bërë me dashuri në kuzhinë kreative CAFEMIO. Ne i duam ata si një snack i lehtë për kohën e kafesë, mëngjes ose në çdo kohë.

Porcionet: 12 Muffins

Koha e përgatitjes: 40 min

përbërësit:

1/2 filxhan sheqer,

1/4 filxhan kafe sheqer,

1/2 gotë gjalpë shkrirë,

1 vezë,

2 lugë pluhur pjekje,

2 gota miell,

1 lugë vanilje,

1/2 filxhan CAFEMIO Cappuccino,

1/4 filxhan kakao,

1 filxhan çokollatë,

Përgatitja:

Ngrohni furrën në 180 gradë. Vendosni 12 letra per kek ne tave. Kombinoni të dyja sheqerin dhe gjalpin e shkrirë në një tas. Trazojini mirë deri sa të formohet një masë homogjene. Pastaj shtoni vezë, vanilje, sheqer pluhur dhe CAFEMIO Dhe pëzijeni mirë. Tani shtoni kakao pluhur, miell dhe copëzat e çokollatës. Plotësoni çdo letër deri n2/3 e lartësisë. Piqeni në furrë me 180 gradë për 20 minuta. Lëreni të ftohet dhe shijojeni!