



Cafemio Muffini

Izdelano z ljubeznijo v ustvarjalni CAFEMIO kuhinji. Obožujemo jih ob kavi, za zajtrk ali kar tako.

Količina: 12 Muffinov

Čas priprave: 40 min

Sestavine:

1/2 skodelice sladkorja

1/4 skodelice rjavega sladkorja

1/2 skodelice stopljenega masla

1 jajce

2 čajni žlički pecilnega praška

2 skodelici moka

1 čajna žlička vanilije

1/2 skodelice CAFEMIO Cappuccino

1/4 skodelice kakava

1 skodelico čokoladnih koščkov

Priprava:

Pečico segrejte na 180 stopinj. V pekač za maffine pripravite 12 papirnatih košaric. V mešalno posodo združite sladkor, rjavi sladkor in stopljeno maslo. Dobro premešajte, da se sestavine povežejo. Nato dodajte jajce, vanilijo, pecilni prašek in CAFEMIO in premešajte. Zdaj dodajte še kakav v prahu, moko in čokoladne koščke. Papirnate košarice napolnite na 2/3. Položite v pečico in pečite na 180 stopinj, 20 minut. Pečene muffine dobro ohladite in dober tek :)