CZEKOLADOWE MUFFINY Z WIŚNIAMI – ŁAPKI MISIA

Czekoladowe muffiny z wiśniami to kolejny wypiek z urodzinowego przyjęcia Błażejka. Tort Miś i miękkie ciasteczka z czekoladą już znacie. Jeśli Wam zasmakowały te pomysły, to ten również przypadnie Wam do gustu :). Muffiny są miękkie i bardzo czekoladowe. Piekłam je w zwykłych papilotkach i potem wkładałam je do większych, sztywnych foremek. Dopiero niedawno dowiedziałam się, że w tych tekturowych papilotkach bez problemu można piec! Jak widać uczymy się całe życie ;).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 8 muffinów:

- 140 g mąki pszennej
- 20 g ciemnego kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- szczypta soli
- 55 g masła, roztopionego
- 1 duże jajko
- 70 g białego cukru
- 80 ml maślanki (może być jogurt naturalny)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 80 g wiśni bez pestek (**110 g mrożonych**)
- 60 g czekolady deserowej, posiekanej

1. Mrożone wiśnie rozmrażamy i odsączamy z nadmiaru soku. Świeże drylujemy.
2. W jednej misce przesiewamy mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia, sodą i solą.
3. Wiśnie mieszamy z posiekaną czekoladą.
4. W drugiej misce, za pomocą rózgi kuchennej, mieszamy roztopione masło z jajkiem, maślanką, cukrem i ekstraktem waniliowym. Dodajemy suche składniki i delikatnie mieszamy, tylko do połączenia się składników. Na końcu dodajemy wiśnie z czekoladą i krótko mieszamy.
5. Gotowe ciasto przekładamy do papilotek umieszczonych w formie do muffinów. Wypełniamy papilotki do **3/4 ich wysokości**.
6. Pieczemy **ok 18-23 minut w 180ºC (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka. Wyjmujemy muffiny z piekarnika i studzimy.
7. Czekoladowe muffiny z wiśniami dekorujemy polewą czekoladową i migdałami w płatkach, z których robimy pazurki misia.

Polewa czekoladowa ganache:

- 60 g czekolady deserowej
- 50 ml śmietanki kremówki **30%**

1. W małym rondelku podgrzewamy śmietankę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Dodajemy połamaną czekoladę i odstawiamy całość na bok (1-2 min). Następnie mieszamy całość, aż otrzymamy jednolitą, czekoladową masę.
2. Zanim udekorujemy czekoladowe muffiny z wiśniami odczekajmy kilka minut, aż polewa trochę zgęstnieje. Zbyt rzadka polewa spłynie z muffinów.

Dodatkowo:

- migdały w płatkach

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Z tej ilości składników wyszło mi 8 muffinów w papierowych papilotkach. Jeśli chcecie upiec je w sztywnych papilotkach, takich jak na zdjęciach, to radzę podwoić ilość składników. Wyjdzie Wam wtedy ok 12 muffinów lub więcej.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj.**

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.