

PRZEPIS NA Rozgrzewające Muffinki z Chilli i gorzką czekoladą



Składniki:

- 2 jajka
- szklanka mąki tortowej
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki kakao
- 1/2 szklanki oleju roślinnego
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka Chilli
- do nadzienia belgijska czekolada



Czas przygotowania:20.min.....

Porcje:20 babeczek.....

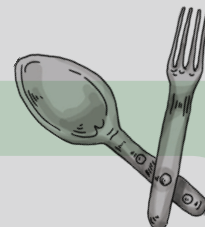


Przygotowanie:

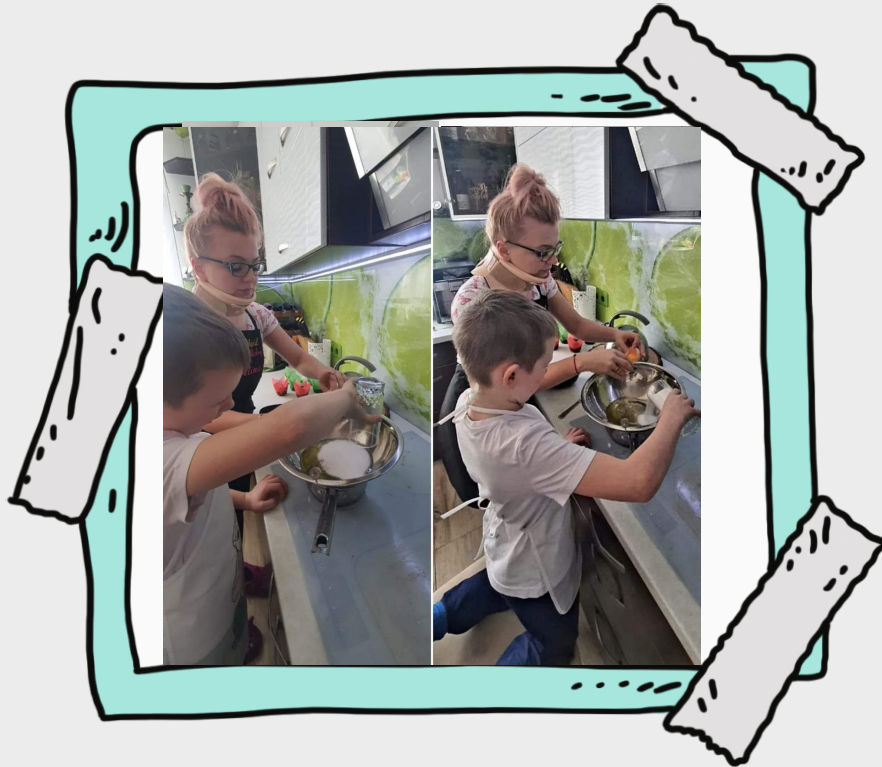
Wszystkie składniki starannie połączyć i wymieszać do uzyskania półgęstej masy.

Chilli , do rozgrzania dodać...dodać według uznania ale nie mniej niż 1 łyżeczkę, po rozlaniu ciasta do papilotek, do każdej po kolei włożyć po łyżeczce belgijskiej czekolady, aby nasi żołnierze mieli dużo energii.

do dekoracji użyliśmy kremu maślanego, który zabarwiliśmy na barwy w stylu moro.



REPORTAŻ RODZINY.....Abramowicz.....



1. Ewa i Gabryś działają. Mama wbija jajka do miski..
..a synek wsypuje sypkie produkty, aby je starannie
połączyć i wymieszać ciasto



2. Po upieczeniu muffinek, barwimy przygotowaną..
wcześniej masę maślaną na wojskowe barwy

REPORTAŻ RODZINY... Abramowicz



3. A teraz najtrudniejsze... starannie dekorujemy nasze ...
dzieła



4. Rozgrzewające muffinki w barwach wojskowych ...
prezentują się jak prawdziwe pole bitwy...