



Состав:

(примерно на 18 маффинов)

100 г фундука

150 г темного шоколада

100 г сливочного масла

3 яйца

100 г сахара

150 г муки

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

Рецепт шоколадных маффинов с фундуком:

Фундук обжарить на сковороде без добавления масла, затем измельчить его в блендере до состояния крупной крошки.

На водяной бане растопить шоколад и сливочное масло, перемешать.

Яйца тщательно взбить с сахаром, понемногу, продолжая взбивать, добавить муку, соду

погасить уксусом. Добавить в тесто топленый шоколад со сливочным маслом и фундук. Аккуратно перемешать.

Формочки для маффинов предварительно смазать маслом, выложить тесто для маффинов, наполняя формы примерно наполовину, так как в процессе приготовления тесто поднимется. Выпекать маффины в предварительно разогретой до 190 градусов духовке в течение 20 минут.

Приятного аппетита!