

# mocha cupcakes

Hmm.., a może i jeszcze więcej westchnięć należy się tym babeczkom, są wyśmienite, a przede wszystkim są niezwykle zdrowszą wersją „grzesznej czekoladowej rozkoszy”. Generalnie uważam, że jesień powinna być sezonem czekolady...oczywiście deserowej:)

## **Składniki: (ok. 15 babeczek)**

- 115 gram miękkiego masła,
- 3/4 szklanki cukru trzcinowego,
- 1 duże jajko,
- 1 szklanka mleka,
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego,
- 2 łyżki mocnej kawy,
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej,
- 45 gram gorzkiej czekolady pokrojonej w drobne kawałki,
- 1/3 szklanki rodzynek,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 3/4 szklanki maki pełnoziarnistej,
- 1 łyżka proszku do pieczenia,
- 2 łyżki niesłodzonego kakao,
- szczypta soli.

## posypka(wymieszać):

- 3 łyżki brązowego cukru,
- 1 łyżka niesłodzonego kakao,
- 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego.

## **Wykonanie:**

1. W dużej misce utrzeć cukier z masłem, następnie dodać jajko i ubić wszystko razem. Dodać mleko, ekstrakt migdałowy, kawę oraz tą rozpuszczalną następnie czekoladę wraz z rodzynekami i

delikatnie zamieszać.

2. Do powstałej mikstury dodać przesiane mąki, proszek do pieczenia, niesłodzone kakao oraz szczyptę soli. wymieszać delikatnie.

3. Do foremek na babeczki włożyć bibułki do pieczenia i wypełnić je masą w 2/3 wysokości. Każdą babeczkę oprószyć posypką, następnie włożyć do piekarnika, nagrzanego do 190 stopni Celsjusza i piec ok. 20 minut.

Smacznej podniebnej rozkoszy:)))



\*baza tego przepisu pochodzi z książki pt. „The food & the music Chocolate”