

zakręcone czekoladowo-pomarańczowe muffinki

Muffinki te zdecydowanie zachwycają doskonałym połączeniem smaku, wilgotnością i świeżością. Wprawdzie są bardzo pracochłonne, ale efekt końcowy jest w stanie zachwycić nawet tych, co specjalną miłością nie darzą łakoci:). Przepis ten pochodzi z książki „*Make It Easy, Wolfgang Puck*”. Była to moja pierwsza książka zakupiona za oceanem, w związku z tym, za każdym razem jak po nią sięgam ogarnia mnie sentyment do tamtych czasów i pierwszych eksperymentów kulinarnych:)

Składniki:

- 1 1/2 szklanki mąki pszennej,
- 1/2 szklanki cukru,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 1 jajko,
- 115 gram roztopionego masła,
- 1/2 szklanki maślanki,
- 1/2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy,
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii,
- 1 łyżeczka startej skórki z pomarańczy,
- 2 łyżki gorzkiego kakao,
- 1/2 szklanki drobno posiekanej gorzkiej czekolady.

Wykonanie:

1. Mąkę przesiać do dużej miski dodać cukier , proszek do pieczenia i sól.

2. W drugiej misce ubijamy jaja z masłem, maślanką, sokiem pomarańczowym, wanilią i skórką pomarańczową. Następnie dobrze

wymieszaną masę wlewamy do miski z suchymi składnikami i mieszamy do całkowitego połączenia.

3. Powstałą masę dzielimy na dwie części i do jednej z nich dodajemy kawałki gorzkiej czekolady oraz kakao, a następnie mieszamy.

4. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni Celsjusza, a w międzyczasie wypełniamy foremki na muffinki dwoma masami (pełna łyżka masy pomarańczowej i pełna łyżka masy czekoladowej) do 2/3 wysokości.

5. Pieczemy 12 minut, a następnie obracamy formę z muffinkami i zapiekamy kolejne 5-8 minut.

