



## Muffinki z lawą Toffifee

Prawdziwie czekoladowe: ciastka z wypływającym ze środka roztopionym Toffifee. Szybkie do przygotowania, serwowane z malinami. Zaskoczysz nimi swoich bliskich.

### Składniki:

#### 12 sztuk:

- Masło do wysmarowania formy
- Brązowy cukier do obsypania formy
- 30 pralinek Toffifee
- 130 g masła
- 3 jajka (rozmiar M)
- 100 g brązowego cukru
- 1 szczypta soli
- 175 g serka homogenizowanego
- 50 g mąki pszennej
- 30 g kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 125 g malin

#### Ponadto:

- 1 forma do muffinek (12 miejsc)

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C (dolna i górna grzałka). Formy do muffinek wysmarować masłem i obsypać cukrem.
2. Pokroić 18 Toffifee i razem z masłem roztopić nad kąpielą wodną. Jajka, brązowy cukier oraz sól wymieszać mikserem do uzyskania gęstego kremu. Stopniowo dodawać masę z Toffifee oraz serek homogenizowany.
3. Wymieszać mąkę, kakao i proszek do pieczenia oraz dodać do przygotowanej masy. Ciasto rozłożyć w formie, w każdą muffinkę wcisnąć jedno Toffifee. Piec 25 minut.
4. Przebrać maliny. Studzić muffiny przez ok. 10 min. Następnie wyjąć je ostrożnie z formy i przyozdobić malinami. Rozkoszuj się w pełni muffinami z wypływającą czekoladową lawą.

