ВАНИЛОВИ МЪФИНИ С ПАРЧЕНЦА ШОКОЛАД

***Необходими съставки:***

брашно

2 чаени чаши

яйца

2 броя

краве масло

125 грама

захар

1 чаена чаша

прясно мляко

1/2 чаена чаша

бакпулвер

2 чаени лъжици

ванилия

2 броя

Шоколад 100 грама

***Начин на приготвяне***

Първата стъпка е подготовката на сухите съставки. Пресявате брашното, заедно с бакпулвера и го слагате настрана. Разбивате яйцата, които предварително сте извадили от хладилника, заедно със захарта. Най-добре е да ползвате миксер или тел за разбиване. Добавяте към разбитите яйца и захар и предварително разтопеното краве масло и отново разбивате добре.  Прибавяте и прясното мляко, което също трябва да на стайна температура, а не току що извадено от хладилника.

След като разбиете добре течните съставки малко по малко добавяте пресятото брашно, като разбивате непрекъснато. Важно е да добавяте брашното малко по малко, защото в противен случай мъфините няма да бухнат и да станат пухкави. Във всяко гнездо на формата за мъфини слагате по една хартийка за мъфини и пълните от сместа на ¾ от обема на формичките. Внимавайте да не ги напълните много, защото в противен случай мъфините ще прелеят при печенето. Нарежете шоколада на дребни парченца и бучнете по 3-4 малки парченца в тестото на всеки мъфин. Печете  в предварително загрята на 180 градуса фурна. Мъфините са готови, когато бучвайки ги с клечка за зъби по нея не залепва нищо.

**Мария Кокаланова**