

Маффины с шоколадом и чёрной смородиной



1 яйцо, 2,5 стакана муки, 1 стакан кефира, щепотка соды, 100 г шоколада, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 200 г чёрной смородины.

Для украшения: 100 г шоколада, ягоды чёрной смородины.

Эти великолепные маффины получаются нежными, мягкими, с ароматом ягод и шоколада. Смородину можно использовать как замороженную, так и свежую.

Разогреть духовку до 220°.

Положить в миску нарезанное на средние кубики сливочное масло и разломанный на кусочки молочный шоколад, поставить на небольшой огонь и, помешивая, растопить компоненты. Снять с огня. Всыпать в смесь сахар, кефир. Размешать.

Яйцо разбить в чашку, слегка взбить вилкой, вылить в шоколадную смесь, размешать. Добавить соду и просеянную муку (около 280 г). Всыпать смородину, слегка перемешать.

Формы для маффинов смазать маслом или вложить в них бумажные розетки. Выложить в формы тесто, заполнив их на 2/3 объема.

Если у вас в данный момент нет форм для маффинов, можно

выпекать в любой форме для торта.

Выпекать в разогретой духовке 30-40 минут. Готовность проверить зубочисткой – после прокалывания маффина она должна оставаться сухой, без следов теста.

Готовые маффины выложить из форм на решётку остывать.

Для украшения растопить плитку шоколада в микроволновой печи или на водяной бане. Полить маффины растопленным шоколадом (около 1 чайной ложки шоколада на один маффин), сверху украсить ягодами смородины. Дать шоколаду застыть.

Замечательный летний десерт готов!

Время приготовления 80 минут