

STYCZEŃ 2018, PRZEDSZKOLE 196 W WARSZAWIE

# Masters of Muffinki\*

czyli grupa 3 piecze czekoladowe pyszności



\*jak Masters of Spinjitzu tylko jeszcze lepsi



**Jesteśmy gotowi!**

zaraz, zaraz czy na pewno?

Dostaniemy fartucha?



Teraz już tak!

**Jesteśmy gotowi!**  
**Można zaczynać!**



Ponieważ jest nas całkiem sporo i każdy chce się szybko zabrać do pracy **dzielimy się obowiązkami** (losujemy nasze role przy czym pamiętamy, że mamy wspólny cel- upieczemy dzisiaj najlepsze muffinki czekoladowe i już!)



**Mąka, proszek i kakao -  
dacie radę, śmiało,  
śmiało**



**Jajka, mleko  
i mieszadło.**  
Bez skorupki by się  
zjadło.



No, dziewczyny. Teraz Wy-  
**czekoladę zmielcie mi.**





Teraz **wszystko**  
**zmieszam** i ...



**Do foremek** włożę  
... mhmhhh...



Czy to wszystko?  
Właśnie nie!  
**Sok kręcimy!**



**Pysznie jest!**



Muffinki się pieką, porcja  
witamin za nami **tymczasem**  
**czytamy** o zabawnej  
przygodzie innego 5-latka  
czyli „Sprytnie Albercie”.



Już za chwileczkę, już za momencik.  
**Dekorujemy** jak chcemy  
i zjadamy ... no cóż ...  
szybko

## Ćśśśśśśś! Na koniec nasz **ściśle tajny przepis** na czekoladowe muffinki Mistrzów z Grupy 3.

### Składniki (12 sztuk)

- 300G mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 3 łyżki kakao (bez cukru)
- 150G masła
- 165G cukru brązowego
- 170ML mleka
- 2 jajka
- 125G posiekanej czekolady
- Opcjonalnie 12 małych kawałków czekolady

### Przygotowanie

1. Do miski przesiać mąkę, proszek, sól, kakao. Dodać posiekaną czekoladę.
2. Masło roztopić i rozpuścić w nim cukier. Ostudzić.
3. W małej misce zmieszać jajka z mlekiem.
4. Do suchych składników dodać mleko z jajkami i masło z cukrem- połączyć, ale nie mieszać za długo. Ciasto powinno być grudkowate.
5. Nakładać do formy muffinkowej wysmarowanej masłem lub wyłożonej papilotkami.
6. Opcjonalnie w środek każdej muffinki wcisnąć mały kawałek czekolady. Warto!
7. Piec 15-18 minut w temp. 200stC.

*Zajęcia dla dzieci poprowadziła: Katarzyna Stępień oraz Iwona Dakudowicz  
Opracowanie materiału: Katarzyna Stępień*