

Muffinki duszki na Halloween

Przed Wami kolejny [przepis na Halloween](#). Tym razem mam dla Was czarne muffinki duszki, które mogą być uroczymi białymi duszkami lub mieć groźne, czerwone usteczka pełne złości. Polecam Wam też [przepis na bezowe duszki](#)!

Muffinki duszki na Halloween



przepis na czarne babeczki:

- 1,5 szklanki mąki
- 3/4 szklanki trzcinowego cukru
- 3 łyżki czarnego kakao
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szklanka coca-coli lub pepsi
- pół szklanki oleju
- 2 jajka

Wymieszać oddzielnie w dwóch miskach składniki mokre i suche. Zawartość dwóch misek połączyć i krótko wymieszać (mogą pozostać grudeczki, muffinki zbyt długo mieszane będą twarde). Przełać do 3/4 wysokości foremek wyłożonych papilotkami. Piec przez 25 minut w temp. 190 st.C. do tzw. suchego patyczka. Zostawić babeczki do ostudzenia.

przepis na krem do babeczek:

- 250 g mascarpone
- 250 g śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru

+cukrowe oczka i czerwony barwnik

Mascarpone ze śmietanką i cukrem pudrem wlać do misy miksera i na średnich obrotach miksować aż masa stanie się gęsta.

Krem przełożyć do woreczka z odciętą końcówką lub z okrągłą tyłką. Wyciskać na muffinki krem w kształcie duszków

(spiralnie do góry lub formować stożek). Dodać oczka cukrowe i ewentualnie z płynnego barwika zrobić krwawe usteczka. Muffinki duszki na Halloween gotowe!



