

巧克力鬆餅

“Muffins” de chocolate CHOCOLATE MUFFINS

材料

麵粉：1又1/4茶杯
雞蛋：2個
可可粉：1/4茶杯
發粉：2茶匙
糖漿：1茶匙
脫脂奶：3/4茶杯
牛油：少許

製作方法

1. 先將麵粉、可可粉及發粉混合後用篩子過濾到器皿中待用。
2. 把雞蛋攪拌後放入糖漿和脫脂奶。
3. 把和好的混合液體放入裝粉的器皿中攪拌直至變成有一定黏性的粉漿。
4. 把牛油均勻地抹在模子內，再將和好的粉漿逐個倒在模子裡，但只可倒3/4的容量。
5. 把模子放入190度的焗爐中焗10至15分鐘。

Ingredientes

Farinha : 1 1/4 de chávena
Ovos : 2
Cacau : 1/4 de chávena
Fermento em pó : 2 colheres (de chá)
Adoçante líquido : 1 colher (de chá)
Leite magro : 3/4 de chávena
Manteiga : q.b.

Modo de confecção

1. A farinha, o cacau e o fermento devem ser peneirados para uma tigela.
2. Misturam-se, batendo, os ovos, o adoçante e o leite.
3. Adiciona-se esta mistura aos ingredientes peneirados. Devem ficar uma massa homogénea e bem ligada.
4. A mistura é, então, dividida em pequenas formas, untadas com margarina. As formas devem ser cheias até 3/4 da sua capacidade.
5. O preparo vai, então, ao forno durante 10 a 15 minutos à temperatura de 190°C.



Ingredients

Flour : 1 ¼ teacup

Eggs : 2

Cocoa : ¼ teacup

Baking powder : 2 teaspoonful

Sweetening Liquid : 1 teaspoonful

Skim milk : ¾ teacup

Butter : small amount

Directions

1. The flour, cocoa and baking powder should be sifted in a bowl.
2. Beat the eggs, mixing with sweetening liquid and milk.
3. Add the mixture to the sifted ingredients. The dough should be uniformed and linked.
4. The mixture is divided into small moulds, rubbed with margarine. The moulds should be filled up to ¾ of its capacity.
5. Put the preparation into the stove for 10 to 15 minutes under the temperature of 190°C.