



## Sposób przygotowania

Do naczynia włożyć po kolei: mąkę, proszek do pieczenia i cukier, wymieszać. Do drugiego naczynia włożymy jajka, mleko i roztopioną (zimną) margarynę. Oba naczynia połączyć. Wymieszać. Ciasto podzielić na 4 części. Do każdej części dodać po trochu barwnika i wymieszać. Nakładać do papilotek po trochu każdej z mas, jedną na drugą. Czekoladę roztopić nad kąpielą wodną. Śmietanę 30% ubić, dodać cukier puder, śmietan fix, a następnie roztopioną i przestudzoną czekoladę. Na babeczki nakładać po trochu masy, ozdobić różnymi ozdobami wg uznania.

## Kolorowe muffinki



### Składniki

- barwniki spożywcze: czerwony, niebieski, zielony, żółty
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 10 dag cukier
- 0.75 szklanki mleko
- 2 szt. jajka
- 500 ml śmietana 30%
- 2 łyżki cukier puder
- 1 tabliczka czekolada gorzka z bakaliami
- 1 opak. śmietan fix
- 10 szt. różnego rodzaju ozdoby
- 5 szt. truskawki
- 25 dag mąka
- 0.33 kostki margaryna