Wielkanocne przepisy dla dzieci: wielkanocne baranki [PRZEPIS]

Składniki na 8 muffinek: 2 małe jajka, 100 ml mleka, 100 g cukru krysztau, 1 łyżeczka proszku do pieczenia,120 g mąki pszennej,30 g kakao,50 g masła, 8 cukierków „Krówek”

Dodatkowo: ok. 50 g marcepanu, 2 łyżki kakao, 2 tabliczki białej czekolady, 2 łyżki mleka, ok. 50g popcornu

Wykonanie: Jajka, mleko, cukier oraz przestudzone masło połączyć ze sobą za pomocą ubijaczki-miotełki. Powoli dodać do masy przesiane i wymieszane ze sobą składniki suche: mąkę, proszek do pieczenia oraz kakao. Na końcu dodać posiekane cukierki krówki. Masę przelać do papilotek (napełniłam je do pełna ponieważ piekłam i tak w formie do muffin a zależało mi by były wyższe). Piec w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut.

W trakcie pieczenia masę marcepanową połączyć z kakao. Zostawić tylko mały kawałek jasnego, który posłuży za źrenice. Uformować łebki, uszy oraz oczka. Wykałaczką zrobić noski i buzie. Wstawić do lodówki.

Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej wraz z 2 łyżkami mleka. Gotową, lekko gęstniejącą rozsmarować na muffinkach. Przykleić łebki, a na wierzchu ułożyć obok siebie popcorn tworząc strukturę baranka. Schłodzić.

Do przyklejania popcornu użyłam resztki masy budyniowej, która została mi z ciasta, ale z całą pewnością zastygająca na muffince polewa także się sprawdzi.

Przepis Joanny Tokarz, autorki bloga Kuchnia w czekoladzie. Smacznego i słodkiej zabawy!