Mango muffinki

Skladniki

Ciasto

- 120g masła
- 170 g cukru
- 3 jajka
- 280 g mąki Basia Tortowa Extra
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 170 g gęstego jogurtu naturalnego
- Sok i skórka z połowy cytryny

Krem

- 800 g mascarpone
- 200g śmietany 18%
- 6 łyżek cukru pudru
- Pokrojone na plasterki dojrzałe mango

Sposób przygotowania

Ciasto

Masło i cukier utrzyj mikserem aż do uzyskania jednolitej, jasnej masy. Wciąż miksując dodawaj kolejno jajka .Następnie dodaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao i sok i skórkę z cytryny. Miksuj aż do połączenia składników. Dodaj jogurt naturalny i miksuj jeszcze przez chwilkę. Formę na muffinki wyłóż papilotkami i równo rozdziel pomiędzy nie ciasto – powinno wyjść około 12-14 babeczek. Babeczki piecz przez około 25 min w piekarniku nagrzanym do 165 stopni góra dół, aż do suchego patyczka. Po upieczeniu wystudź muffinki, a w między czasie przygotuj krem.

Krem

Serek mascarpone szybko zmiksuj z cukrem pudrem i śmietaną – pamiętaj, aby składniki były prosto z lodówki. Posmaruj kremem wystudzone babeczki, a na wierzchu dodaj pokrojone na plasterki dojrzałe, soczyste mango. Smacznego!