

Cupcakes z coca-colą

Lubię takie ciasto na cupcakes, które długo pozostaje mięciutkie. To ciasto właśnie takie jest. Wilgotne, puszyste i długo świeże. Trochę zwlekałam z upieczeniem babeczek z coca-colą, a może to błąd, bo to może właśnie coca-cola i jej bąbelki dodają ciastu puszystości??

Przepis pochodzi [stąd](#).



Składniki na 15 muffinek:

- 300 g mąki pszennej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 płaskich łyżek kakao
- 240 g ciemnego cukru muscovado (u mnie fruktoza)
- 225 ml coca-coli
- 150 ml oleju
- 3 jajka

1. W jednej misie łączymy ręcznie składniki suche, a w drugiej mokre.
2. W misie miksera stopniowo i naprzemiennie łączymy suche i mokre składniki.

3. Wyłożyć blachę do muffinek papilotkami.
4. Wlać ciasto do 3/4 wysokości.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) i piec przez około 25 minut do zuchego patyczka.
6. Smacznego!
7. Do ozdobienia cupcakes można użyć jej samego ciasta. Pokruszyć ciasto z jednej babeczki na mniejsze kawałki. „Doczepić” do muffiny za pomocą „kleju” z serka philadelphia i cukru.