

# Vegane Schokoladen-Muffins

الكعك الشوكولاته نباتي



والإغراء الحلو - Eine süße Verführung

<b>Zutaten für 12 Stück:</b> 240 g Mehl 1/2 P. Backpulver 25 g Kakaopulver (1 gehäufter Esslöffel) 140 g Zucker 1 P. Vanillezucker 145 g Öl 210 ml Wasser 50 g Zartbitterschokolade	المكونات لمدة 12 قطعة: 240 غرام طحين 2/1P. مسحوق الخبز 25 غرام من مسحوق الكاكاو (1 تنهال ملعقة كبيرة) 140 غرام من السكر 1 حزمة من السكر والفانيليا 145 غرام من النفط 210 مل من الماء 50 غ الشوكولاته الداكنة
<b>Zubereitung:</b> Alle Zutaten, außer die Zartbitterschokolade, in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Die Zartbitterschokolade mit einem Messer zerhacken und unter den Teig heben. Den Teig in Muffinförmchen gießen und bei 180 Grad etwa 25 -30 Minuten backen. Nach Belieben pur oder mit einem Klecks Pflanzensahne genießen!	إعداد: الجمع بين جميع المكونات، باستثناء دخول الشوكولاته الداكنة في وعاء وتخلط إلى العجين على نحو سلس. الشوكولاته الداكنة بسكين ختم وأضعاف داخل الخليط. صب الخليط في أكواب الكعك صب والخبز حوالي 25 -30 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية. نقية في اختيار أو الاستمتاع مع وجبة بوظة من النباتات كريم

Quelle:

<https://www.vegan-einfach.de/vegane-schokoladen-muffins-mit-sahnehaube/>