## Muffinki z czekoladą

### Składniki na ok. 12 sztuk:

* 300g mąki pszennej
* 100g cukru
* 2 łyżeczki [cukru waniliowego](https://www.domowe-wypieki.pl/przepisy/polprodukty-cukiernicze/377-cukier-waniliowy)
* 2 jajka
* 150ml gazowanej wody mineralnej
* 100ml oleju
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* 100g posiekanej czekolady (nie za drobno) lub groszku czekoladowego

### Sposób przygotowania:

1. W jednej misce wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
2. W drugiej misce wymieszać trzepaczką gazowaną wodę mineralną, olej i jajka.
3. Następnie wymieszać trzepaczką składniki z obu misek. Nie mieszać długo, lecz tylko do momentu połączenia się składników. Na końcu wmieszać delikatnie szpatułką kawałki czekolady.
4. Formę na muffinki wyłożyć papilotkami. Ciasto nałożyć do papilotek.
5. Muffinki piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół). Studzić przez parę minut przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Następnie wyciągnąć na kratkę i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.