BABECZKI Z CZEKOLADĄ

 

340g mąki pszennej

1 op. budyniu waniliowego

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody oczyszczonej

330g drobnego cukru

375 ml mleka

250 ml oleju

2 jajka

100g posiekanej gorzkiej czekolady

Suche składniki i mokre składniki wymieszaj osobno, następnie do mokrych dodaj suche oraz kawałki czekolady i wymieszaj. Nakładaj do około 2/3 wysokości papilotów.

Piecz w temp. 180\*C przez około 20 min.

 

I zupa pomidorowa też była!!!