

## Шоколадні мафіни з кетчупом

(Так, звучить дивно, але кетчуп чудово підкреслює смак какао і робить текстуру більш вологою).

### Інгредієнти:

- Борошно - 200 г
- Какао-порошок - 50 г
- Цукор - 150 г
- Розпушувач - 1 ч. л.
- Сода - ½ ч. л.
- Сіль - дрібка
- Яйце - 1 шт.
- Молоко - 120 мл
- Рослинна олія - 80 мл
- Кетчуп - 100 мл (краще класичний без спецій)
- Ванільний екстракт - 1 ч. л.

### Приготування:

1. Розігріте духовку до 180 °С.
2. В одній мисці змішай те усі сухі інгредієнти: борошно, какао, цукор, розпушувач, соду і сіль.
3. В іншій мисці збийте яйце, молоко, масло, ваніль і кетчуп.
4. З'єднайте сухі та рідкі інгредієнти, перемішайте до однорідності (не перестарайтеся, інакше тісто стане жорстким).
5. Розлийте по формочках для мафінів.
6. Випікайте 20-25 хвилин.

**Фішка:** Мафіни виходять вологі, злегка тягучі, з дуже цікавим післясмаком - томатна кислинка працює як секретний інгредієнт, який ніхто не зможе вгадати

