Polecenie:

Przygotuj ładną stronę z przepisem na muffiny czekoladowe. Pracuj z tekstem na 2 stronie.

1. Wstaw zdjęcie muffin.
2. Zrób listę punktowaną składników
3. Zrób listę numerowaną kroków przygotowania.
4. Utwórz nowy styl według własnego uznania i nadaj go słowom „składniki” oraz „przygotowanie”.
5. Dodaj numerację stron.
6. Jeżeli w tekście znajdują się ułamki (np. 2/3) zapisz je za pomocą funkcji **równania .**
7. Tekst sformatujcie w dowolny sposób jaki się wam spodoba.
8. Ocenie podlegać będzie zarówno estetyka, jak i ilość dokonanych edycji.

Powodzenia!

Przykładowa strona:

Obraz zawierający tekst, deser, Przekąska, jedzenie

Zawartość wygenerowana przez AI może być niepoprawna.

Składniki

 18 sztuk

150 g masła

150 g czekolady (np. ciemnej)

300 g mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

szczypta soli

2 łyżki kakao

1 łyżka kawy zbożowej lub kakao

1 szklanka (200 g) cukru

1 łyżka cukru wanilinowego

2 duże jajka (L)

170 ml mleka

Przygotowanie

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Masło roztopić i ostudzić. Czekoladę pokroić na kawałeczki.

Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, sodą, solą, kakao, kawą zbożową, dokładnie wymieszać. Dodać cukier oraz cukier wanilinowy, ponownie wymieszać, odstawić.

W drugiej misce rozmiksować jajka z mlekiem (rózgą lub mikserem).

Do sypkich składników dodać masę jajeczną oraz roztopione masło, wymieszać, pod koniec dodać posiekaną czekoladę. Mieszamy krótko (3 - 4 ruchy łyżką), ciasto ma być lekko grudkowate, ale surowa mąka nie powinna być widoczna.

Masę wyłożyć do papilotek umieszczonych w formie na muffiny (do 2/3 wysokości foremek) i wstawić do piekarnika (można piec na raty, w 2 partiach, jeśli mamy tylko 1 formę na 12 porcji).

Piec przez około 17 minut (do suchego patyczka).