



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 kos banane
- 2 kos jajca
- 15 dag temne čokolade
- 3 jedilna žlica sladkorja
- 1 skodelica olja
- 2 skodelica mehke moke
- 2 dcl sladke smetane
- 1 čajna žlica pecilnega praška
- 2 jedilna žlica kakava v prahu
- 20 dag nutele

Mafini z nutelo in bananami

Chef Jurij Mlakar

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za 12 mafinov.

Pečico segrejemo na 180 C.

V skodelici zmešamo kakav v prahu z 2 jedilnimi žlicami olja in žlico sladkorja. Zmes mora biti gladka in srednje gosta. Penasto vmešamo jajci in sladkor. Vmešamo še olje in prej narejeno zmes kakava in olja. Moko in pecilni prašek presejemo v penasto zmes in enakomerno premešamo z metlico ali kovinsko žlico. Primešamo še na koščke narezane banane.

Modelčke za mafine namažemo z maslom, razen če uporabljamo silikonske. Napolnimo jih do polovice s testom, na sredino vsakega dodamo čajno žlico nutele in vse skupaj pokrijemo s preostalo biskvitno maso. Pečemo cca 20 min oziroma dokler zobotrebec, ki ga zabodemo v mafin ni čist. Pustimo, da se ohladijo.

V kozici segrejemo sladko smetano, dodamo temno čokolado in mešamo dokler se ne stopi.

Odstavimo in pustimo, da se toliko ohladi, da je še rahlo tekoča.

Čokolado namažemo na mafine in pustimo, da se ohladijo do konca. Lahko jih okrasimo tudi z barvnimi mrvicami ali mandljevimimi lističi.