



Jagodno-čokoladni muffini

Chef Alenka Mlakar

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej si pripravi si pekač za maffine in vanj daj papirnate modelčke. Pečico segrejemo na 180 stopinj.

V manjši kozici razpustimo maslo. V skledi zmešamo moko, sol, sladkor, vanilijev sladkor, kakav, pecilni prašek in sodo bikarbono. V posebni skledi zmešamo jajca, mleko in stopljeno maslo. Jajčno maso damo k mešanici moko, premešamo, da se sestavine navlažijo. Segrejemo vodo in vanjo damo kozico s čokolado. Stopljeno čokolado dodamo masi. Testu dodamo čokolado in zamrznjene jagode. Napolnimo modelčke do treh četrtin. Pečemo jih 20-30 minut, da postanejo zlato - rjavi. Ko so pečeni, jih pustimo stati še 5 minut v pekaču.

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

- 3 jedilna žlica masla
- 80 g jedilne čokolade
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 0,5 čajne žličke sode bikarbone
- 2 jedilni žlici kakava
- 2 jajci
- 1 ščepec soli
- 200 g na koščke narezane jedilne čokolade
- 50 g zamrznjenih jagod