SKUHAJ.SI



Mafini z mlečno čokolado

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- 7 dag sladkorja
- 23 dag moke
- 1 1/2 dcl mleka
- ščepec soli
- 1/2 dcl olja
- 2/3 velike mlečne čokolade

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Začnemo z stepanjem jajc in sladkorja ter vanilinega sladkorja. Stepamo jih z električnim mešalnikom toliko časa dokler masa ne postane svetlo rumene barve. Nato v posodici skupaj stresemo pecilni prašek in moko, in v en kozarec zlijemo mleko in olje. Vsebino posodice in kozarca izmenično počasi z kuhinjsko metlico vmešavamo v jajčno maso.
Medtem pripravimo pekač, ki ga lahko obložimo z papirnatimi košaricami, ali pa ne, toda v vsakem primeru priporočam da rahlo namažemo z margarino ali košarice ali pladenj sam.
V košarice nato nadevamo maso, ki naj napolni približno 2/3 košarice. Nato narezano čokolado in sicer jaz osebno kupim večjo verzijo mlečne čokolade in potem vsak košček razpolovim po polovici, da je daljši in tako ko ga potisnem v maso sega vse do dna košarice - s tem poskrbimo da bo čokolada ne samo na vrhu temveč povsod. Običajno dam 5 takih koščkev v maso (kot je razvidno tudi iz fotografij) in tako so mafini konkretno čokoladni - mmmm !
Nato pekač položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 20-25 minut. Ali je testo pečeno, preverimo tako da konico noža zapičimo v testo in če na rezilu ni sledi testa je testo pečeno.

Veselo sladkanje !

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**