



## ČOKOLADNI MAFINI

Za 12 mafinov potrebujemo:

- ✓ 80 g temne čokolade,
- ✓ 40 g masla,
- ✓ 1 ščepec soli,
- ✓ 200 g moke,
- ✓ 100 g sladkorja,
- ✓ 2 žlici kakava v prahu(zvrhani žlici),
- ✓ 2 žlički pecilnega praška,
- ✓ 0,5 žličke sode bikarbone,
- ✓ 2 jajci,
- ✓ 150 ml mleka,
- ✓ sladkorno dekoracijo.

Za nadev potrebujemo:

- ✓ 2 sladki smetani,
- ✓ 400g čokolade ali kakava v prahu

Postopek:

- Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. V vdolbinice pekača za mafine položimo papirnate modelčke (ali pa jih namastimo z maslom). Čokolado nalomimo (ali narežemo) na manjše

koščke. Na kuhalnik pristavimo manjšo kozico, ki jo do 1/3 napolnimo z vodo. Nanjo postavimo ognjevarno skledo in pazimo, da se dno sklede ne dotika vode v kozici. V skledo dodamo čokoladne koščke in maslo, nato pa ju stopimo nad vodno kopeljo. Ko se maslo in čokolada stopita, ju dobro premešamo in skledo odstavimo.

- V skledi zmešamo moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sodo bikarbono. V drugi skledi pa zmešamo jajci in mleko. Jajčno zmes vlijemo v skledo s suhimi sestavinami in vse sestavine z ročno metlico ali kuhalnico samo toliko premešamo, da se vse sestavine navlažijo. V zmes vmešamo stopljeno čokolado.
- S testom do 3/4 napolnimo vdolbinice v modelu za mafine. Mafine pečemo v ogreti pečici na srednji višini 20 do 25 minut, da se zlato rjavo zapečejo. Pečene mafine vzamemo iz pečice, pustimo počivati 10 minut, nato pa jih vzamemo iz modela in ohladimo.
- Med hlajenjem mafinov pripravimo nadev, če ga želimo. Sladko smetano zmiksamo do kremaste strukture nato dodamo čokolado oziroma kakav v prahu zmešamo in okrasimo mafine.

**PA DOBER TEK!!!**

Gabrijela Košir, 9. a