



JERNEJ KITCHEN

KORENČKOVI MAFINI Z OREHI

Korenčkovi mafini z orehi so narejeni hitro in enostavno. V receptu uporabimo vaniljevo osnovo ali mešanico za mafine iz trgovine.

ZA	12	MAFINOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

KORENČKOVI MAFINI

- 125 g pinjenca
- 50 g repičnega ali sončničnega olja
- 50 g javorjevega sirupa
- 1 jajce
- 1/2 žličke mletega pimenta
- 1 čajna žlička cimeta v prahu
- 80 g nastrganega korenja
- 3 orehi
- 1 paket Dolcela muffin mešanice

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- pekač za mafine
- metlica
- lopatka
- skleda

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. V model za mafine razvrstimo papirnate modelčke.

KORENČKOVI MAFINI

V večji skledi z metlico premešamo pinjenec, olje, javorjev sirup, jajce, piment v prahu in cimet v prahu. Primešamo naribano korenje in sesekljane orehe ter Dolcela mešanico za mafine. Z lopatko vmešamo polovico čokoladnih zvezdic.

PEČENJE

Zmes za mafine razdelimo med modelčke. Po vrhu posujemo s čokoladnimi zvezdicami. Postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 25 - 30 minut pri 180 stopinj. Pečene mafine vzamemo iz pečice in jih ohladimo na sobno temperaturo, nato postrežemo.