



JERNEJ KITCHEN

MAFINI

Zelo pomembno pri mafinih se nama zdi, da so lahki, ne presladki in da imajo rahlo notranjost.

ZA	12	MALIH MAFINOV ALI 6 VELIKIH MAFINOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT

MAFINI

200 g temne čokolade, 64% kakava

180 g masla

135 g sladkorja

4 jajca

100 g gladke bele moke, tip 500

20 g nesladkanega kakava v prahu

1 čajna žlička sode bikarbone

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kozica

električni mešalnik

Kuhalnica

model za mafine

STOPIMO ČOKOLADO

Pečico segrejemo na 180 °C. V stekleni posodi nad paro stopimo 125 g čokolade in maslo. Občasno premešamo. Ko je čokolada popolnoma stopljena, v maso vmešamo sladkor. Odstavimo ter pustimo približno 10 minut, da se čokolada nekoliko ohladi.

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V čokoladno mešanico s pomočjo električnega mešalnika vmešamo jajca, eno po eno. Po vsaki dodani jajci maso stepamo približno 30 sekund. V posodi zmešamo moko, kakav, sodo bikarbono in sol. Suhe sestavine presejemo v čokoladno maso in jih dobro zmešamo z električnim mešalnikom. Ostalo čokolado nasesekljamo na koščke in jih dodamo k čokoladni masi. Dobro premešamo tako da se čokoladni koščki enakomerno razporedijo po masi.

NASVET

[Namesto temne čokolade lahko vmešamo tudi drobce bele čokolade.](#)

PEKA

Maso razporedimo v modele za mafine in v vnaprej ogreti pečici pečemo približno 25 minut v kolikor pečemo velike mafine ali 20 minut v kolikor pečemo majhne mafine. Pečene mafine ohladimo na rešetki.