



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI MAFINI

Čokoladni mafini so pripravljene hitro in zelo enostavno. So sočni, slastni in bogatega čokoladnega okusa. Hitra sladica, primerna tudi za praznovanja.

ZA	12	MALIH MAFINOV ALI 6 VELIKIH MAFINOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

MAFINI

200 g temne čokolade (60% - 70% delcev 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 z električnim mešalnikom vmešamo jajca, eno po eno. Po vsaki dodani jajci maso stepamo približno 30 sekund. V skledi zmešamo moko, kakav, sodo bikarbono in ščep soli. Suhe sestavine presejemo v čokoladno maso in jih dobro premešamo z električnim mešalnikom. Ostalo čokolado nasekljamo na koščke in jih dodamo k čokoladni masi. Dobro premešamo, da se čokoladni koščki enekomerno razporedijo po masi.

NASVET

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

PEKA

Maso razporedimo v modele za mafine in v vnaprej ogreti pečici pečemo približno 20 - 25 minut. Pečene mafine ohladimo na rešetki in postrežemo.