

RECEPT ZA SLASTNE MAFINE

Mokre sestavine:

- ☑ 2 zreli banani
- ☑ 180 ml toplega mleka
- ☑ 50 g stopljenega masla
- ☑ 100 g sladkorja
- ☑ 1 zavitek vaniljevega sladkorja

Banano olupimo in prepolvimo. Vse mokre sestavine stresemo v mešalnik (blender) ali jih zmeljemo s paličnim mešalnikom. Če teh pripomočkov nimamo, lahko z jedilnim vilicami zmečkamo banano, vse ostale sestavine pa zmešamo z metlico. Pozorni smo le, da se sladkor stopi.

Suhe sestavine:

- ☑ 150 g moke
- ☑ 35 g kakava
- ☑ 1 jedilna žlica pecilnega praška

Moko, kakav in pecilni prašek presejemo skozi cedilo. Vse sestavine premešamo z jedilno žlico, metlico ali kuhinjsko spatulo (lopatico).



NAVODILA ZA PRIPRAVO

Dodamo mokre sestavine k suhim. Dobro premešamo, da dobimo zmes brez grudic. Pripravimo pekač za mafine in v luknje vstavimo papirčke. Slastno maso razdelimo v papirnate modelčke za mafine približno do 3/4. Tukaj si lahko pomagamo z jedilno žlico, žlico za sladoled ali vrečko za dresiranje.

Mafine pečemo v predhodno ogreti pečici na 175 °C 15 min. Če so mafini pečeni preverimo tako, da v sredino mafina potisnemo zobotrebec. Če na njem ne ostane nič mase, so mafini pečeni.

Zraven lahko postrežemo sladko smetano, jogurt in različno sadje (jagodičevje, banane).

FOTOGRAFIJE POSTOPKOV, KI TI BODO V POMOČ PRI PRIPRAVI



1. Priprava vseh sestavin, posode in pripomočkov.



2. Mokre sestavine.



3. Mokre sestavine zmeljemo.



4. Moki in kakavu dodamo pecilni prašek .



5. Zmešamo suhe sestavine z metlico.



6. Mokre sestavine dodamo suhim.



7. Zmešamo v gladko maso brez grudic.



8. Napolnimo vrečko za dresiranje.



9. Polnjenje papirnatih modelčkov za mafine.



10. Z zobotrebceom preverimo, če so mafini pečeni.



11. Dekoriramo in postrežemo.