





Mali saveti za spremanje mafina

Sastojke koji se čuvaju u frižideru (margarin, jaja, mleko i sl.) izvadite najmanje pola sata pre početka pripreme mafina.

Odvojeno umešajte suve i vlažne sastojke, pa ih onda sjedinite u jednoj posudi.

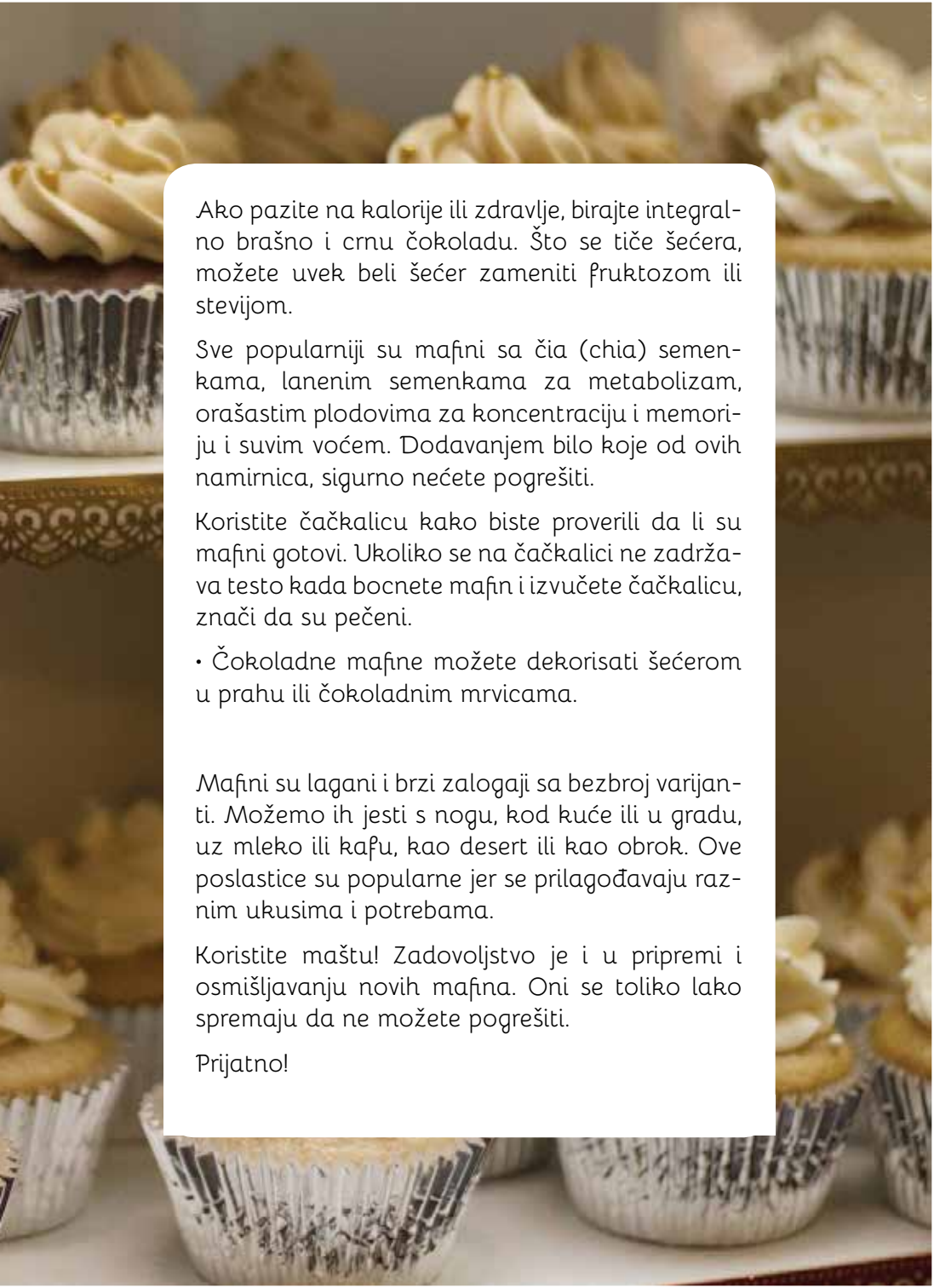
Ako čokoladne mafine pečete u papirnim modlama, obavezno ih malo premažite uljem, za silikonske modle, to nije potrebno.

Modlice za mafine nemojte puniti do vrha jer će testo zbog praška za pecivo ili sode bikarbone (zavisno od recepta) da naraste i može vam se desiti da se izlije van modle - 2/3 je dovoljno.

Nemojte zaboraviti na prašak za pecivo (ili sodu bikarbonu) jer u suprotnom mafini neće narasti.

Umesto putera možete koristiti margarin.

Čokoladu možete kompenzovati većom količinom kakaoa.



Ako pazite na kalorije ili zdravlje, birajte integralno brašno i crnu čokoladu. Što se tiče šećera, možete uvek beli šećer zameniti fruktozom ili stevijom.

Sve popularniji su mafini sa čia (chia) semenkama, lanenim semenkama za metabolizam, orašastim plodovima za koncentraciju i memoriju i suvim voćem. Dodavanjem bilo koje od ovih namirnica, sigurno nećete pogrešiti.

Koristite čačkalicu kako biste proverili da li su mafini gotovi. Ukoliko se na čačkalici ne zadržava testo kada bocnete mafin i izvučete čačkalicu, znači da su pečeni.

- Čokoladne mafine možete dekorisati šećerom u prahu ili čokoladnim mrvicama.

Mafini su lagani i brzi zalogaji sa bezbroj varijantama. Možemo ih jesti s nogu, kod kuće ili u gradu, uz mleko ili kafu, kao desert ili kao obrok. Ove poslastice su popularne jer se prilagođavaju raznim ukusima i potrebama.

Koristite maštu! Zadovoljstvo je i u pripremi i osmišljavanju novih mafina. Oni se toliko lako spremaju da ne možete pogrešiti.

Prijatno!





SLATKI MAFINI

Kakao – čokoladni mafini

Potrebno je:

500g brašna
200g šećera
2 vanilin šećera
1 prašak za pecivo
pola kašičice sode bikarbone
4 kašike kakaoa
2 jaja
3 dl mleka
2 dl ulja
3 kašike pavlake
200g seckane čokolade

Pomešajte suve sastojke u jednoj posudi, a u drugoj tečne. Zatim sipajte tečne u suve i izmešajte.

Na stranu odvojite 1/4 čokolade.

Smesu za mafine sipajte do 1/3 visine, u silikonske ili papirne korpice koje ste prethodno poređali u kalupe.

Svaki mafin pospite čokoladom koju ste odvojili.

Mafine pecite na 200°C (u prethodno zagrejanoj remi) oko 20 minuta.

Od ove količine sastojaka dobićete 24 mafina.