

Čokoladni muffini s malinama



Autorica: Monika Topolko

Za 12 muffina

Vrijeme pripreme: 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 20min

Ukupno vrijeme: 35min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Muffini & cupcakes

Ovi su muffini san svakog čokoholičara. Mekani su, sočni, čokoladni i prokleta dobri. U ovom receptu najbolje bi bilo upotrijebiti sveže maline, no ako nisu u sezoni, možete upotrijebiti i smrznute. U tom slučaju maline jako dobro ocijedite jer bi u protivnome muffini mogli biti gnjecavi. Možda ćete ih morati peći koju minutu duže kako biste bili sigurni da su posve pečeni. Najbolje je probati čačalicom. Ako izađe suha, muffini su pečeni.

Sastojci

160g glatkog brašna
30g kakaa u prahu
130g šećera
1/4 žličice soli
2 žličice praška za pecivo
1 jaje
80ml ulja
80ml mlijeka
120g kiselog vrhnja
120g malina
80g čokoladnih kapljica

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. U kalup za muffine rasporedite papirnate košarice.

U velikoj posudi pomiješajte brašno, kakao, šećer, sol i prašak za pecivo. U drugoj posudi pjenjačom pomiješajte jaje, ulje, mlijeko i kiselo vrhnje.

Mokre sastojke ulijte u posudu sa suhim sastojcima i pomiješajte tek toliko da se sve spoji u homogenu smjesu. Nježno umiješajte maline i 2/3 čokoladnih kapljica.

Smjesu podijelite među papirnatim košaricama. Na vrh dodajte još nekoliko malina i ostatak čokoladnih kapljica. Pecite oko 20 minuta (testirajte čačalicom).