

MAFINI

»MARMORNATE TORTICE«

PRIPOMOČKI:

- plastična posoda,
- ročni mešalnik,
- čajna žlička,
- kuhalnica,
- jedilna žlica,
- tehtnica,
- modelčki za mafine,
- pekač.



SESTAVINE ZA MASO:

- 100g mehkega masla,
- 150g sladkorja,
- 3 vanilijevi sladkorji,
- 150g moko,
- 3 jajca,
- 1 ČŽ pecilnega praška,
- 300ml smetane za stepanje,
- 1 JŽ kakava v prahu,
- Papirnati modelčki za peko,
- Kakav v prahu za posipanje



NAVODILA ZA DELO:

1. Pečico segrejemo na 170°C (150°C z ventilacijo). Pekač za mafine obložimo s papirnatimi modelčki. Maslo kremasto zmešamo s sladkorjem in z 1 vanilijevim sladkorjem, nato vmešamo vsako jajce posebej. Moko in pecilni prašek

zmešamo in izmenično s 100ml smetane za stepanje vmešamo v masleno-jajčno mešanico.

2. Polovico testa porazdelimo v modelčke. V drugo polovico vmešamo kakav v prahu. Temno testo naložimo na svetlega. Z vilicami potegnemo od spodaj navzgor po testu, da nastane marmornat vzorec. Pečemo približno 20 minut na srednji rešetki. Nato ohladimo na kuhinjski rešetki.
3. Preostalo smetano trdo stepemo s preostalim vanilijevim sladkorjem in utrjevalcem smetane. Porazdelimo po torticah in potresemo s kakavom v prahu.



DOBER TEK!