

Čokoladni mafini z ovsenimi kosmiči in lešniki



Za 24 mafinov potrebuješ:

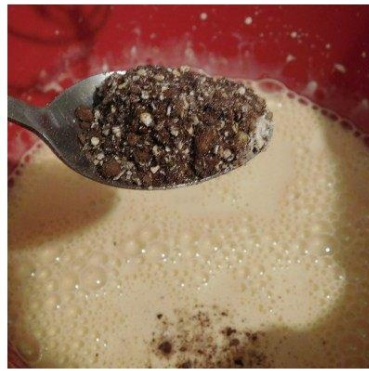
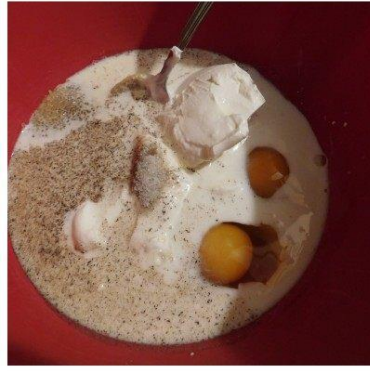
- ❖ 200 g ovsenih kosmičev
- ❖ 200 g mletih lešnikov
- ❖ 50 g grenkega kakava v prahu
- ❖ 1 zavojček pecilnega praška
- ❖ ščepec soli
- ❖ 240 g kisle smetane
- ❖ 180 ml mleka
- ❖ 2 jajci
- ❖ 100 g sladkorja
- ❖ 1 zavojček vaniljevega sladkorja
- ❖ 100 g čokoladnih kapljic (lahko tudi nasekljane temne čokolade)

Postopek

Stehtamo ovsene kosmiče in jih stresemo v posodico sekljalnika in jih dobro zmeljemo. Zmlete ovsene kosmiče stresemo v manjšo posodo, v kateri bomo skupaj zmešali suhe sestavine. Tudi lešnike stehtamo in jih v sekljalniku zmeljemo. Seveda je lažje, če uporabite že kupljene zmlete lešnike. Zmlete lešnike dodamo k zmletim ovsenim kosmičem.



Dodamo še kakav v prahu, ščepec soli in pecilni prašek. Vse suhe sestavine dobro premešamo med seboj. V drugi posodi zmešamo najprej mokre sestavine, in sicer razžvrkljani jajci, kisló smetano in mleko. Dodamo še sladkor in vanili sladkor ter vse skupaj dobro premešamo z električnim mikserjem. Nato dodamo še kosmiče in lešnike ter še enkrat dobro premešamo.



Dobimo nekoliko tekočo zmes.



V zmes zdaj ročno vmešamo še čokoladne kapljice ali nasekljano temno čokolado. Če želite, lahko nekaj čokolade prihranite in jo kasneje posujete po vrhu.

Pripravimo pekač in ga obložimo s papirnatimi modelčki za mafine (seveda lahko uporabite tudi silikonske modelčke). Čokoladne mafine pečemo na 180 °C v predhodno ogreti pečici. Pečemo jih približno 20 minut.

