

BANANINI MAFINI S ČOKOLADO

Sestavine (za 12 mafinov):

- 2 stari banani
- 1 jajce
- 115 g **masla**
- 80 ml **mleka**
- 120 g sladkorja
- 120 g gladke moke
- 110 g polnozrnate pšenične moke
- 1,5 žličke pecilnega praška
- 0,5 žličke sode bikarbone
- 0,25 žličke soli
- 120 g na majhne koščke narezane čokolade (mlečne ali temne)



Priprava:

1. Pečico segrejemo na 180 °C. V pekač za mafine namestimo papirnate modelčke. Maslo raztopimo, v skledi pa zmešamo navadno in polnozrnato moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol.
2. Banani olupimo in narežemo na kolobarje, jih stresemo v skledo in z vilico dobro pretlačimo.
3. Nato v skledo dodamo jajce, stopljeno maslo, sladkor in mleko. Sestavine z ročno metlico dobro premešamo. V tekočo zmes dodamo mešanico suhih sestavin in vse skupaj s kuhalnico premešamo toliko, da se vse sestavine navlažijo in sprimejo skupaj. Na koncu v testo vmešamo še čokoladne koščke.
4. S pripravljenim testom do 2/3 napolnimo vdolbinice v pekaču za mafine.
5. Mafine pečemo v segreti pečici na srednjem vodilu 20 do 25 minut oziroma toliko časa, da se zlato rjavo obarvajo. Da so pečeni, lahko preverimo tudi tako, da v mafin zapičimo zobotrebec - če na njem ni ostankov testa, ko ga izvlečemo, je mafin pečen.
6. Pečene mafine vzamemo iz pečice in pustimo počivati približno 5 minut. Nato jih odstranimo iz pekača, postavimo na rešetko in povsem ohladimo.

Katja Buh, BC Naklo



Postopek izdelave mafinov