

iokokretetoj.

Ingrédients

- 250g da faruno
- 125g da kakao en pulvoro
- 6g da bakpulvoro
- 1 pin o da salo
- 3 ovoj
- 200g da sukero
- 85g da oleo (mi metis 60g da ne trala oleo kaj 25g da avela oleo)
- 375g da greka jogurto
- 300g da okoladaj pecetoj (mi metis miksa on de malhela okolado kaj lakta okolado)

Préparation

1. La somero alproksimi as al sia fino, kaj kun la reveno de la a tuno anka revenas la receptoj plenaj de okolado.
2. Mi trovis i tiun recepton de okoladaj mufinoj en la blogo Fashion Cooking, kaj kiel indikas ia titolo, i tiu recepto estas perfekta se vi ser as mufinojn bone molajn kaj okoladajn.
3. i postulas nur kelkajn minutojn de preparado kaj vi povas adapti in kun la okoladaj pecetoj de via elekto a anstata igi la dispecigitajn avelojn per migdaloj, pistakoj, pekanaj nuksoj, pralin.
4. Edit 06/2021 : mi iomete modifis la recepton la miaj gustoj, konservante la inspiron de la recepto de Anne-Sophie-Fashion Cooking.
5. Mi anka bakis ilin en mini-mufinaj formoj sed kompreneble vi povas fari mufinojn de klasika grandeco (tiukaze vi havos 12 is 15).
6. Miksi la farunon kun la kakao, la bakpulvoro kaj la salo.
7. Apartamente, batu la ovojn kun la sukero.
8. Aldonu la oleon, poste la jogurton.
9. Ver u la grade la sekajn ingrediencojn en in miksante.
10. Fine aldonu la okoladajn pecetojn.
11. Ver u la paston en la formetojn a mufinajn tasojn, aldonu kelkajn okoladajn pecetojn kaj avelajn fragmentojn aldone, poste metu en la varmigita fornon je 170°C dum proksimume 15 minutoj (finenliverendita la la grandeco de viaj formetoj).
12. Lasu malvarmeti i, poste uu!