

Húsvéti Fészek Csokoládé Muffinok

Ingrédients

- 15 muffinhoz:
- 85g cukrozatlan kakaópor
- 250g cukor
- 7g süt por
- 2g szódabikarbóna
- 3g só
- 3 nagy tojás
- 360ml tej vagy buttermilk
- 120ml olaj
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 255g csokoládé chips (+ néhány a muffinok tetejére)
- 85g tejszín
- 15g semleges méz
- 125g Jivara
- 360g T55 liszt
- 85g cukrozatlan kakaópor
- 250g cukor
- 7g süt por
- 2g szódabikarbóna
- 3g só
- 3 nagy tojás (kb. 170g héj nélkül)
- 360ml tej (buttermilk, ha van)
- 120ml olaj (én magyarázóolajat használtam az íz kedvéért)
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 255g csokoládé chips (+ néhány a muffinok tetejére)
- 85g tejszín
- 15g semleges méz
- 125g Jivara

Préparation

1. Új, húsvéti különleges recept, tökéletes színes uzsonnához vagy ínycsiklandó desszerthez, nagyon csokis muffin-fészek, kis tojásokkal töltve!
2. A receptet egy amerikai muffin szakért blogjáról vettem, és néhány apró módosítást végeztem.
3. Az eredmény: jól megemelkedett, puha muffinok, és természetesen finomak Eszközök:Használok a muffin formát és a Guy Demarle habzsákot: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándékért az els rendeléskor / kereskedelmi együttm kódés.
4. Hozzávalók:Használok a magyarázóolajat, amelyet a Guy Demarle-nál találtam: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándékért az els rendeléskor / kereskedelmi együttm kódés.
5. Használok a Norohy vanília kivonatot és a Jivara csokoládét a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód 20% kedvezményért az egész oldalon (partner).
6. Elkészítési idő : 40 perc + 15 perc pihen + 20 perc sütés adagonként15 muffinhoz: Bevásárló lista: Tiszt cukrozatlan kakaópor cukor süt por szódabikarbóna só 3 nagy tojás tej vagy buttermilk olaj 1 teáskanál vanília kivonat csokoládé chips (+ néhány a muffinok tetejére) tejszín semleges méz Jivara Csokoládé és/vagy cukor tojások A csokoládé muffinok: Tiszt cukrozatlan kakaópor cukor süt por szódabikarbóna só 3 nagy tojás (kb.
7. héj nélkül) tej (buttermilk, ha van) olaj (én magyarázóolajat használtam az íz kedvéért) 1 teáskanál vanília kivonat csokoládé chips (+ néhány a muffinok tetejére) Keverje össze az összes száraz hozzávalót: liszt,

süt por, kakaó, szódabikarbóna, só és cukor.

8. Keverje össze az összes nedves hozzávalót: tojások, tej, olaj és vanília.

9. Adja hozzá a száraz hozzávalókat a nedves keverékhez, alaposan keverje össze, majd adja hozzá a csokoládé chipset.

10. Hagyja a tésztát 15 percig pihenni szobah mérsékleten.

11. Töltsd meg a formákat tésztával; az eredeti receptben adott tanács az, hogy csak minden második mélyedést töltsd meg, hogy a muffinok jobban megemelkedjenek és a h jobban keringjen.

12. Használhat muffin papírokat, vagy közvetlenül a formákba is teheti, az Ön preferenciái szerint.

13. Süsd el melegített 220°C-os sütőben 7 percig, majd csökkentsd a hőmérsékletet 175°C-ra, és süsd további 12-14 percig.

14. Hagyd kihűlni a formában, majd vedd ki a muffinokat, és folytasd a tésztával, amíg el nem fogy.

15. A Jivara ganache: tejszín, semleges méz, Jivara. Olvaszd meg a csokoládét; melegítsd fel a tejszínt a mézzel, majd többször öntsd a csokoládéra, jól keverve spatulával, hogy sima és fényes ganache-t kapj.

16. Fejezd be az emulziót botmixere segítségével, majd fedd le a felületet, és hagyd megkristályosodni (ha hűt be teszed, figyeld, hogy ne keményedjen meg túlzottan, és könnyen habzsákolható maradjon).

17. A rétegzés: Csokoládé tojások, cukor tojások, édességek... Öntsd a csokoládé ganache-t egy habzsákba, amelynek hegyét mont-blanc hegyre cserélted, és nyomj minden muffin szélére.

18. Töltsd meg tojásokkal, és élvezd!