

Mafin za chokoleti za Michezo ya Olimpiki

Ingrédients

- 170 g ya sukari
- 80g ya mafuta unavyopenda (ya neutral au ya hazelnut, karanga au pistachio)
- 75g ya chokoleti nyeusi iliyoyeyushwa
- 370g ya mtindi laini kama mtindi wa kigiriki
- 250g ya unga
- 6g ya hamira ya unga
- 120g ya poda ya kakao isiyokuwa na sukari
- 40g ya maziwa
- 200g ya vipande vidogo vya chokoleti + chache kwa mapambo

Préparation

1. Sawa, ikiwa umeshinda muda kidogo kwenye instagram au tiktok wiki hizi za karibuni, bila shaka umeona "muffin wa michezo ya olympics", muffin yenye chokoleti nyingi inayopatikana katika kijiji cha wanamichezo wakati wa Michezo ya Olympic ya Paris, ambayo athari ya pekee inaonekana imeipenda sana kwani amekuwa akiizungumzia karibu kila siku kwenye mitandao yake!
2. Na michezo ya paralympics ikiendelea, nimeona tena "muffin wa olympic" na hatimaye nimeamua kufanya toleo langu: muffin zilizo na chokoleti, kakao, vipande vidogo vya chokoleti na siagi ya chikichiki kwa ajili ya utamu wa kufurahia!
3. Nimetengeneza muffin za ukubwa wa kati, ikiwa unataka muffin kubwa fikiria kurekebisha muda wa kupika
Viungo: Nimetumia chokoleti Caraïbes, poda ya kakao na vipande vya chokoleti vya Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
4. Kwa muffin 12 hadi 15 za ukubwa wa kati: Viungo: Mayai 3 ya sukari ya mafuta unavyopenda (ya neutral au ya hazelnut, karanga au pistachio) ya chokoleti nyeusi iliyoyeyushwa ya mtindi laini kama mtindi wa kigiriki ya unga ya hamira ya unga ya poda ya kakao isiyokuwa na sukari ya maziwa ya vipande vidogo vya chokoleti + chache kwa mapambo karibu ya siagi ya chikichiki unayochagua Mapishi: Piga mayai pamoja na sukari.
5. Ongeza mafuta, kisha chokoleti iliyoyeyushwa na mtindi.
6. Changanya kisha unga, hamira na poda ya kakao.
7. Malizia na maziwa, kisha vipande vya chokoleti.
8. Mimina mchanganyiko katika mabakuli ya muffin; ikiwa ungependa kutumia mabakuli ya muffin, utapata picha hapa chini jinsi ya kuunda kutoka kwa karatasi ya kuoka: kata mraba, kisha tengeneza mipasuko katikati ya kila upande.
9. Baadaye, weka karatasi katika mabakuli na ujaze kwa mchanganyiko.
10. Ongeza vipande vya chokoleti hapo juu.
11. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika kumi na tano (kuangalia kwa kutumia ncha ya kisu).
12. Ziacheni zipate joto kidogo kisha zijaze kwa siagi ya chikichiki iliyo kwenye mfuko wa kupamba kabla ya kufurahia!