

Mafin Tupu za Chokoleti

Ingrédients

- 250g ya unga
- 125g ya kakao ya unga
- 6g ya unga wa kuoka
- 200g ya sukari
- 85g ya mafuta (nimeweka 60g ya mafuta yasiyo na ladha na 25g ya mafuta ya hazelnut)
- 375g ya mtindi wa Kigiriki
- 300g ya vipande vya chokoleti (nimeweka mchanganyiko wa chokoleti nyeusi na chokoleti maziwa)

Préparation

1. Majira ya joto yanafika mwisho, na kwa kurejea kwa vuli pia kuna kurejea kwa mapishi yaliyojaa chokoleti.
2. Nimepata mapishi haya ya muffini za chokoleti tupu kwenye blogu ya Fashion Cooking, na kama kichwa chake kinavyoonyesha, mapishi haya ni kamilifu ikiwa unatafuta muffini laini na zenye ladha ya chokoleti.
3. Inachukua dakika chache tu za maandalizi na unaweza kuibadilisha na vipande vya chokoleti upendavyo au pia kubadilisha hazelnuts zilizovunjika na mlozi, pistachio, karanga za pecan, pralin.
4. Sasisho 06/2021: nimebadilisha kidogo mapishi kulingana na ladha yangu, nikihifadhi ushawishi wa mapishi ya Anne-Sophie-Fashion Cooking.
5. Nimezipika pia kwenye vyombo vya muffini ndogo lakini bila shaka unaweza kutengeneza muffini za kawaida (katika kesi hiyo utapata kutoka 12 hadi 15).
6. Changanya unga na kakao, unga wa kuoka na chumvi.
7. Kando, piga mayai na sukari.
8. Ongeza mafuta, kisha mtindi.
9. Mimina viambato vyenye unga hatua kwa hatua ukichanganya.
10. Mwishowe ongeza vipande vya chokoleti.
11. Mimina mchanganyiko kwenye vyombo au vikasha vya muffini, ongeza vipande vichache vya chokoleti na vipande vya hazelnut juu, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa takriban dakika 15 (rekebisha kwa ukubwa wa vyombo vyako).
12. Acha ipoe kidogo, kisha ujifurahishe!