

Mafunzo ya malenge na mdalasini

Ingrédients

- 140g ya sukari ya kawaida
- 70g ya sukari ya muscovado
- 90g ya mafuta yasiyo na ladha au ya hazelnut
- 2 mayai
- 425g ya puree ya malenge
- 250g ya unga
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 1 kijiko cha chai cha bicarbonate ya sodiamu
- 1 kijiko cha chai cha unga wa kuoka
- 1 pinchi ya chumvi

Préparation

1. Mapishi ya muffin ya malenge, hii ni njia nzuri ya kula mboga, si hivyo?
2. Katika toleo la kaskazini mwa Amerika, pamoja na vanilla na viungo vingi, hizi muffin ndogo zenye unyevu zinapaswa kuwashawishi wote Viungo : Nime tumia kiwango cha vanilla kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
3. Nime tumia puree ya malenge na mdalasini kutoka Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si mshirika).
4. Muda wa maandalizi : Dakika 15 + kupikaKwa muffin 12 hadi 15 kulingana na ukubwa wao : Viungo : ya sukari ya kawaida ya sukari ya muscovado ya mafuta yasiyo na ladha au ya hazelnut 2 mayai ya puree ya malenge ya unga 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla 1 kijiko cha chai cha bicarbonate ya sodiamu 1 kijiko cha chai cha unga wa kuoka 1 pinchi ya chumvi Viungo vya uchaguzi wako : nimeweka 1 kijiko cha chai cha mdalasini, 1 pinchi ya nutmeg, 1 pinchi ya tangawizi ya unga, 1 pinchi ya karafuu ya unga QS ya sukari ya kahawia Mapishi : Changanya sukari mbili na mafuta.
5. Ongeza mayai mmoja mmoja na changanya vizuri.
6. Ongeza puree ya malenge, kisha vanilla, unga, viungo, bicarbonate, chumvi na unga wa kuoka.
7. Mimina mchanganyiko kwenye vyombo vyako vya muffin, kisha nyunyiza kwa wingi sukari ya kahawia.
8. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 175°C kwa dakika 15 hadi 20 (kisu kilichowekwa kwenye muffin kinapaswa kutoka kavu, muda unapaswa kubadilishwa kulingana na ukubwa wa vyombo vyako).
9. Acha ipate baridi kabla ya kufurahia!