

RECEPT ZA MAFINE

Verjamem, da že sedaj zjutraj pri zajtrku pomagate pripraviti mizo in jo potem tudi pospravite za seboj. Morda pa se lahko preizkusite tudi kot kuharski mojstri in staršem pomagate še pri pripravi kosila. Vi se boste pri tem veliko novega naučili, pa še zabavali se boste ob tem skupaj s starši. Morda za začetek pripravite **mafine** za sladico, tukaj skoraj zagotovo ne morete zgrešiti in bodo všeč vsem v hiši.

Tukaj prilagam recept za odlične čokoladne mafine: Sestavine za 12 kosov (toliko kot je kosov v pekaču)

Suhe sestavine:

225 g moke
čajna žlička pecilnega praška
1 vanilijev sladkor

110 g sladkorja
25 g kakava v prahu
100 g čokolade za kuhanje

Mokre sestavine:

1 jajce
175 ml mleka
75 ml olja

Postopek:

Na manjše koščke narežemo čokolado za kuhanje. Ločimo rumenjaka od beljaka. (Tukaj naj vam pomagajo mamice.)

Rumenjaku dodamo sladkor, vanilijev sladkor, olje ter vse skupaj premešamo z električnim mešalnikom. Dodamo mleko in spet premešamo. Nato dodamo kakav v prahu in moko, h kateri smo primešali pecilni prašek. Počasi premešamo z mešalnikom, da ne bo vse belo in rjavo in prašno od moke in kakava ;-)

Z očiščenim električnim mešalnikom se nato lotimo beljaka. Ko ga dodobra premešamo, ga ročno vmešamo k masi, dodamo še koščke čokolade za kuhanje, vendar ne vseh (za 2-3 velike žlice koščkov damo na stran za po vrhu mafinov), maso ročno premešamo.

V pripravljene modelčke za mafine damo mase do roba, nato pa po vrhu rahlo potopimo koščke čokolade.

V sredino segrete pečice na 180 stopinj damo modelčke za 25 minut.

Upam, da vam bo uspelo in da se boste dobro posladkali. :-)

Ker bodo od vsega dela za šolo zagotovo utrujeni tudi vaši starši, zvečer zamenjajte vlogi in jim vi preberite pravljico za lahko noč, s tem boste pridno vadili tudi branje, če pa vam branje še ne gre in ste dobri v domišljiji, pa si lahko pravljico izmislite in jo poveste staršem za lahko noč. Vendar pazite, da ne bodo starši zaspali pred vami ;-) to bi bil šele hec, kajne?