



ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ

МАФФИН – это небольшой кекс из быстро приготовленного теста, обязательно с добавлением чего-нибудь вкусного. Чаще всего маффины пекут с ягодами или кусочками шоколада, но можно добавлять любые фрукты, семечки, орехи и даже конфеты, причем чем больше, тем лучше.

Также нужно обязательно добавить разрыхлитель, иначе маффины будут слишком плотными и липкими внутри.

Опытным путем кондитеры установили, что тесто для маффинов надо замешивать как можно быстрее и ни в коем случае не добиваться его однородности и гладкости. Для этого отдельно смешивают сухие и жидкие ингредиенты, а потом соединяют обе смеси, быстро перемешивают, добавляют, если надо, наполнитель, указанный в рецепте, и сразу разливают тесто по формочкам для выпечки. В духовке тесто сильно поднимается за счет разрыхлителя, который при нагревании выделяет углекислый газ.

Вы наверняка видели маффины в кафе или кондитерских, они почти всегда продаются в бумажных гофрированных формочках (капсюлях). Это хорошо и для покупателей (удобно держать рукой), и для кондитеров (не надо смазывать формы). Такие бумажные капсулы легко купить, но обратите внимание, что под весом теста они расползаются и не держат форму. Чтобы испечь красивые маффины, бумажные формочки вкладывают в металлические или силиконовые формы для кексов.

А теперь, как обычно, основные правила работы с тестом:

- смешивайте отдельно сухие и жидкие ингредиенты;
- не забывайте про разрыхлитель;
- тесто ни в коем случае долго не месите;
- используйте бумажные капсулы, вкладывая их в формы.





- 120 г муки
- 1 ст. ложка с горкой какао-порошка
- 75 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 100 г сметаны
- 1 яйцо
- 100 г шоколада
- 1 ч. ложка разрыхлителя

- 2 миски для смешивания
- ложка
- формы для маффинов или кексов
- бумажные капсулы (8 штук)

разогрейте духовку до 180 °С

- 1 Растопите сливочное масло, удобно делать это в СВЧ-печке (2 минуты на средней мощности).
- 2 Разложите бумажные капсулы по формочкам.
- 3 В большой миске смешайте муку, разрыхлитель, сахар и какао-порошок.
- 4 В отдельной миске смешайте сметану, яйцо и растопленное масло.
- 5 Вылейте жидкую смесь на сухую и перемешайте, чтобы не осталось белых следов муки (комочки будут). Тесто будет довольно густым.
- 6 Ложкой разложите тесто по формам, наполняя их на 2/3 высоты.
- 7 Поставьте в горячую духовку и печите 25 минут.
- 8 Проткните один из маффинов спичкой или зубочисткой – на ней не должно быть влажного прилипшего теста.
- 9 Готовые маффины полностью остудите.
- 10 Для украшения можно смазать маффины растопленным шоколадом и посыпать сахарными шариками.



Сметану здесь можно вполне заменить кефиром или йогуртом, а также добавить в тесто горсть любых ягод (например, малину или чернику) или орехов.

