



Мафини со банана

Фичо ќе ни покаже како да направиме вкусни мафини со карамел и банана, брзи и лесни за подготовка.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1,5 шолја брашно
- 1 прашок за пециво (10 грама)
- 1/2 лажичка сода
- 3 банани
- 1 јајце
- 3/4 шолја кафеав шеќер
- 1/3 шолја растопен путер

За КАРАМЕЛ ќе ви треба:

- 1 шолја шеќер
- 100 мл млечна слатка павлака

Ќе ви треба и:

- 100 грама чоколадо

Чекор 1

Во длабок сад ставате го брашното, пецивото и содата. Во друг сад испасирајте ги бананите и додадете им екстракт од ванила.

Во трет сад изматете го јајцето, додадете ги бананите, кафеавиот шеќер и растопениот путер.

Спојте ги двете смеси и наполнете ги калапите. Оваа количина е доволна за 12 мафини.

Темното чоколадо исечкајте го на коцки и распределете го во секој калап еднакво.

Калапите печете ги во рерна на 175 степени, околу 20 минути.

Чекор 2

Во Садот за сос ставете го шеќерот и растопете го. Внимавајте да не ви загори.

Потоа додадете 100 мл слатка млечна павлака и мешате додека да се спојат состојките и не се добие карамел.

Внимавајте да не се изгорите, затоа што шеќерот кој се топи развива голема температура.

Чекор 3

Готовите мафини карамелизирајте ги и послужете ги по желба.



Совет

За да ви успее одреден рецепт кој во составот има брашно, многу е битен и типот на брашното кој го употребувате, односно зависи и од тоа како е мелено.

Користени производи:



Калап за мафини



Сад за сос



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk