

ČOKOLADNI MAFINI Z JABOLKI



Sestavine:

- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 2 jogurtova lončka pšenične moke
- 1 žlica kakovostnega kakava
- 1 dobra žlica nutele
- 1 lonček kefirja
- ½ lončka olja
- 1 pecilni prašek
- 1/2 žličke vanilje v prahu ali semena, nastrgana iz vaniljevega stroka
- 2 jajci
- 1 jabolko
- 1 žlica rjavega sladkorja

Priprava čokoladnih mafinov

Z mešalnikom zmešajte jajca s sladkorjem in v skledo počasi dodajte olje in kefir. Dodamo vanilijo v prahu in Nutello. V drugi skledi zmešamo vse suhe sestavine: moko, kakav in pecilni prašek.

Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo gladko zmes za biskvit. Zmešajte na hitro, le toliko da povežete sestavine med sabo in v masi ne ostanejo suhe snovi. Maso nadevamo v modelčke oz. pekač

za mafine.

Jabolko razrežemo na krlje in z njimi obložimo maso tako, da spodnje dele krljev potisnemo v maso. Po krljih potresemo malo rjavega sladkorja, ki bo med peko rahlo karameliziral. Mafine pečemo na 180 °C približno 20 minut.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO zrna mlečnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)