מאפינס קפה

אושר דוד



מצרכים ל8 מאפינס-

<u>מרכיבים:</u>

3 ביצים

100 גרם חמאה רכה

3/4 כוס סוכר

גביע מנת חמוצה

כוס קמח

אבקת אפייה

שוקולד צ׳יפס

מנת אספרסו ארוך מקפסולת קרם הסגולה

לקצפת

מ״ל שמנת להקצפה 250

כפות פודינג וניל 3

מנת אספרסו ארוך מקפסולת קרם הסגולה

<u>אופן ההכנה:</u>

בקערה טורפים את הביצים עם הסוכר היטב, מוסיפים את השמנת החמאה ומערבבים, לאחר מכן מוסיפים את הקמח והאבקת אפייה וממשיכים בערבוב.

לבסוף לוקחים את השוקולד צ׳יפס לקערה נפרדת, מוסיפים מעליו 2 כפות קמח ומערבבים, לאחר מכן שופכים את השוקולד צ׳יפס לבלילה שלנו ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה .

מוזגים לתבניות משומנות של מאפינס ומפזרים מלמעלה עוד קצת שוקולד צ׳יפס.

מכניסים לאפייה על תנור שחומם מראש ל180 מעלות למשך 20 דק׳, מוציאים מצננים.

לבינתיים מכינים את הקצפת-

בקערה מניחים שמנת ופודינג ומקציפים לאחר שיש לנו קצפת שופכים את מנת האספרסו ומקפלים את התערובת היטב (ערבוב בתנועות קיפול),

בעת ההגשה מזלפים מעל המאפינס.

בתאבון!