מאפינס שוקולד צ׳יפס

ינון קנפו



מצרכים: שימוש בכוס 250 מ״ל

2 ביצים

כוס סוכר

כוס שמן

מנת אספרסו ארוך מקפסולת בלאק של אספרסו קלאב

2 וחצי כוסות קמח

שקית אבקת אפיה

קמצוץ מלח

שמנת חמוצה 27% (200 גרם)

כוס שוקולד צ׳יפס (לערבב אם קצת קמח)

פירורי בצק:

4 כפות קמח

2 וחצי כפות סוכר לבן

25 גרם חמאה

אופן ההכנה:

מכינים מנת אספרסו ארוך מקפסולת בלאק של אספרסו קלאב ומניחים בצד שיספיק להתקרר.

לאחר מכן מדליקים תנור על 180 מעלות טורבו.

בתוך קערה שוברים את הביצים, מוסיפים את הסוכר ומערבבים בעזרת מטרפה עד קבלת תערובת בהירה ותפוחה.

מוסיפים את השמן ומנת האספרסו ומערבבים מעט. מוסיפים את הקמח, מלח ואבקת האפייה ומערבבים. מיד אחר כך, מוסיפים את השמנת חמוצה וממשיכים בערבוב עד קבלת תערובת אחידה ללא גושים.

לסיום, מוסיפים את השוקולד (את השוקולד לערבב עם קמח כדי שלא ישקע באפייה) מערבבים ושופכים לתוך התבנית עד 3/4 מהגובה.

מכניסים לאפייה למשך 23-25 דקות (אפשר לבדוק עם קיסם - לנעוץ במרכז ולבדוק אם יוצא יבש).

בתאבון!