

Muffins cu smantana si spirala de ciocolata



Muffins cu smantana si spirala de ciocolata alba: cu gust intens de ciocolata, ca niste negrese „la pahar” ☐

Salvarea mea, atunci cand vrem ceva bun si dulce si care sa fie gata cat mai repede, sunt intotdeauna briosele! Si cum aveam niste smantana prin frigider (ciocolata am mereu ☐), m-am gandit sa fac niste **muffins** cu smantana si spirala de ciocolata. Fragede, ciocolatoase...niste minunatii!!!

Cu **Spirala mea de ciocolata** v-ati mai intalnit voi, dar nu sub forma de decor :))

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 50 g ciocolata amaruie (50% cacao)

- 100 g unt
- 2 linguri lapte gras
- 180 g faina
- 20 g amidon (sau tot faina)
- o lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- o lingurita praf de copt
- 150 g zahar (brun)
- 2 oua mici
- un praf de sare
- 125 g smantana acra (fermentata)

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata alba, pentru spirale

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Asezati formele de hartie in tava speciala de muffins.

Aluat de muffins:

Rupeti ciocolata in bucati si topiti-o impreuna cu laptele si untul taiat cuburi (la microunde sau la bain-marie). Amestecati bine si lasati deoparte sa se raceasca putin.

Intr-un bol incapator, amestecati faina, bicarbonatul, praful de copt si zaharul.

Intr-un alt bol, mai mic, bateti ouale cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si adaugati treptat, smantana. Compozitia rezultata se toarna peste amestecul de faina si se amesteca bine.

La sfarsit, incorporati ciocolata topita si amestecati doar pana se omogenizeaza. Nu insistati cu amestecatul!

Coacere si ornare:

Umpleti formele de muffins cu aluat (cu ajutorul unei linguri) si lasati-le la copt cca. 20 de minute sau pana cand vedeti ca au crescut frumos in forme (faceti testul cu scobitoarea, sa fiti siguri).

Lasati prajiturelele sa se racoresca cateva minute in forme:



Scoateti-le apoi si lasati-le sa se raceasca complet:



Cand sunt reci, se orneaza cu spirale de ciocolata alba (topiti ciocolata alba cu grija si lasati-o sa se raceasca bine inainte de a orna cu ea):



Sunt delicioase!!!



Pentru voi, cu drag! ☐



Laura Sava