

מאפינס שוקולד טבעוניים עם רוטב פירות יער



רכיבים

- כוס קמח כוסמין
- 2/1 1/2 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית אבקת אפיה
- כפית סודה לשתייה
- 4/3 3/4 כוס קקאו לא ממותק
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- טיפה מלח
- 4/1 1/4 כוס שמן קנולה
- כוס רסק תפוחי עץ לא ממותק
- כפית תמצית וניל
- גרם שוקולד מריר מומס
- כוסות פירות יער
- כפות אגבה או מייפל

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל "היבשים".
2. בקערה נפרדת מערבבים את כל "הרטובים".
3. מערבבים את "הרטובים" עם "היבשים" עד שהעיסה אחידה (לא לערבב יותר מדי).
4. מעבירים לתבנית מאפינס ואופים ב-165 מעלות כ-25 דקות.
5. מרסקים במעבד מזון את פירות היער והאגבה עד לקבלת רוטב אחיד.
6. מוציאים את המאפינס מהתנור, מקררים מעט.
7. מוציאים לצלחת הגשה ומוזגים מעל את רוטב פירות היער. בתיאבון!

45 דקות

6 servings 6