

Anglické mafiny v tvare hviezdy s lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Stredná

3 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 12 PORCIÍ

1 a ½ šálky mlieka

2 ČL droždia

2 PL cukru

4 šálky múky

3 PL rozpusteného masla štipka soli

krupica (alebo kukuričná múčka) na vysypanie plechu na
pečenie

9 PL lieskovoorieškového krému NUTELLA®, 1 PL na porciu

POSTUP

1

Na panvici zahrejte mlieko, kým nie je vlažné alebo nedosiahne telesnú teplotu (37 °C).

Pridajte droždie a cukor a miešajte, kým sa cukor nerozpustí. Na pár minút odložte nabok, kým zmes nezíska krémovú konzistenciu a nezačne peniť.-



2

Vo veľkej mise spracujte drožďovú zmes, múku, maslo a štipku soli na jemné cesto. Podľa potreby pridajte trochu mlieka alebo múky, aby bola konzistencia cesta jemná. Mieste, kým nebude hladké a pružné (asi 5 minút).

Preložte do vymastenej misy, prikryte a odložte kynúť na teplé miesto na 1 hodinu alebo do zdvojnásobenia objemu.

3

Cesto vyklopte na mierne pomúčenú dosku a jemne premiešajte. Cesto popritláčajte a vyvalkajte na ľahko pomúčenej doske asi na hrúbku 2,5 cm. Zakryte uterákom na 1 hodinu alebo dovtedy, kým cesto nezdvajásobí svoj objem.

Pomocou vykrajovačky v tvare hviezdy (alebo iného jednoduchého sviatočného tvaru) vykrajujte z cesta tvary.- Preneste ich na plech vystlaný papierom na pečenie a poprášení krupicou (kukuričnou múkou) a nechajte 15 minút odpočívať. Navrch povykrajovaných tvarov nasypťe viac kukuričnej múky, aby mal každý anglický mafin rovnomerný povrch.

Rúru predhrejte na 180 °C.



**4**

Na stredne silnom ohni rozohrejte nepriľnavú panvicu. Pracujte v dávkach, stierkou jemne zdvihnite každý anglický mafin a položte ho na vyhriatu nepriľnavú panvicu asi na 2 minúty, z každej strany, kým z oboch strán mierne nezchne.

-
Anglické mafiny dajte späť na plech a pečte ich 5 – 10 minút.-

Anglické mafiny nechajte aspoň 30 minút vychladnúť, potom ich rozkrojte na polovice a natrite lieskovoorieškovým krémom NUTELLA®. Podávajte teplé s pohárom mlieka a kúskami ovocia.