

RECEPT

Valentínske čokoládové mafiny s nátierkou Nutella

®

Ťažká

10 Porcia

40 Min.



INGREDIENCIE

NA 10 PORCIÍ

- 80 g kvalitnej čokolády
- 75 g masla
- 40 g žĺtkov (cca z 2 vajec)
- 33 g mandľovej múky
- 33 g múčkového cukru
- 70 g bielkov (z 2 – 3 vajec)
- 60 g krupicového cukru
- 40 g hladkej múky
- 150 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Bielky jemne speňte a-potom ich vyšľahajte do-tuhého snehu. Počas šľahania pridávajte po-lyžiciach krupicový cukor. Rozpusťte čokoládu vo-vodnom kúpeli a-počkajte, až-vychladne. Potom ju-zmiešajte s-mäkkým maslom nakrájaným na-kúsky. Vmiešajte mandľovú múku a-nakoniec žĺtky. Obidve zmesi opatrne spojte premiešaním zhora dolu. Múku preosejte a-zpracujte do-zmesi.



2

Vymažte a-múkou vysypte 10-formičiek, naplňte ich do-polovice cestom a-pečte približne 12-minút v-rúre vyhriatej na-170 °C. Nepečte mafiny dlhšie. Aj-keby sa-vám tesne po-vytiahnutí z-rúry zdali príliš mäkké, po-vychladnutí budú držať tvar. Každý mafin naplňte 15-g-nátierky Nutella® a-posypte múčkovým cukrom.

Slnečné lúče, vzrušenie, láska. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept