



שמורה
היילת המבצות הנדסית הגדולה בישראל



ח'ישה: חוי הימלמן

מאפינס בראוניז שוקולד עשירים

מה עושים כשצריך לשלוק משהו ולרוץ לעבודה?
מכינים את המאפינס האלה מראש ומתפנקים עם כוס
תה או קפה או חלב חמים... החורף במיטבו!!
המאפינס האלו מושלמים לפינוק ולכן אני אוהבת
לשלוח אותם בקופסה יפה לבן הישיבה, ליולדת,
לשכנה ולסתם כאלה שצריכים את הפינוק הטעים הזה
וביננו, כולנו צריכות פינוק מדי פעם, לא?

שמנה לב שהטעם השוקולדי מגיע נטו מהקקאו ולכן חובה להשתמש בקקאו איכותי (אמממ בלי
שמות אבל כן מהמותגים המובילים...) אחרת הטעם והצבע לא יהיו שוקולדיים מספיק וממילא
הרבה פחות טעימים ומפנקים. גם את השוקולד צ'יפס אפשר להחליף לשוקולד 80 אחוז קצוץ
ולהקפיץ את הרמה של המאפינס בכמה רמות של פינוק (:

ועוד משהו, שיטת ההכנה כאן היא במיקרוגל- מערבבים ומחממים בפולסים- קל, פשוט וגאוני!!
רק שמנה לב שהקערה שלכן נכנסת למיקרוגל...
בהצלחה ושבת שלום!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-175 מעלות.
- בקערה גדולה שיכולה להיכנס למיקרוגל מערבבים את השמן, הסוכר, הקקאו, הקפה והמלח. מחממים את התערובת במיקרוגל בפולסים קצרים תוך כדי ערבוב בין כל חימום עד שהתערובת חלקה וחמימה.
- מניחים לתערובת להתקרר מעט ואז מערבבים פנימה את תמצית הווניל והביצים, אחת אחת. מערבבים את הקמח בעדינות לתערובת ומוסיפים את השוקולד צ'יפס ואת אגוזי המלך בסוף.
- בעזרת כף גלידה קפיצית או כל כף אחרת, מעבירים לתבניות המאפינס / מנז'טים ואם רוצים, מפזרים מעל עוד שוקולד ואגוזים.
- אופים למשך 15-18 דקות או עד שהחלק העליון נסדק וקיסם שננעץ יוצא עם מעט פירורים לחים (אך לא בלילה רטובה ועוד יותר לא- קיסם שיוצא יבש...)

כ-24 מאפינס

- 1 כוס שמן
- 1.5 כוסות סוכר
- 1.5 כוסות קקאו
- 1 כפית קפה נמס
- 1 כפית מלח
- 4 כפיות תמצית וניל
- 4 ביצים
- 1 כוס קמח
- 1 כוס שוקולד צ'יפס
- או שוקולד איכותי קצוץ
- 1 כוס אגוזי מלך קצוצים