מאפינס שחור - לבן.

הכמויות מיעדות להכנת 24 מאפינס.

רכיבים:

למאפינס:

100 גרם שוקולד מריר

120 גרם חמאה

1 ביצה

1 כוס חלב

1 כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

1 + ¾ כוסות קמח

1 כפית אבקת אפייה

½ כפית אבקת סודה לשתייה

¼ כוס קקאו

1 כף אבקת נס קפה

24 מטבעות שוקולד

לזיגוג:

100 גרם שוקולד חלב

1 כף אבקת נס קפה

50 גרם חמאה

1 שפופרת חלב ממותק מרוכז

קמצוץ מלח

לציפוי:

שוקולד לבן

מעט סוכר חום

אופן ההכנה:

המאפינס:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.

2. ממיסים יחד שוקולד וחמאה. מצננים מעט, מוסיפים את הביצה, החלב, הסוכר וסוכר הוניל ומערבבים.

3. מנפים לקערה גדולה קמח, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה, קקאו ונס קפה. יוצרים גומה ומוזגים פנימה את הנוזלים.

4. מערבבים כמה שפחות, לתערובת עם מעט גושים.

5. משמנים תבנית סיליקון בתרסיס שמן וממלאים בתערובת, מחביאים במרכז של מאפין מטבע שוקולד.

6. אופים כ-15 דקות עד שהמאפינס יציבים למגע (אבל לא יבשים).

הציפוי:

1. מחממים בסיר על אש נמוכה את השוקולד (או בקערה במיקרוגל) ומכבים הלהבה כנהיה נוזלי.

2. העזרת כף, יוצקים מהשוקולד הלבן על המאפינס ומפזרים מעט סוכר חום.