

Flag-gasztro magazin: Cola-muffin

2010 december 12. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Els? hallásra és ízlelésre mindenki a Cola ízét keresi. Igazából itt az üdít? ital szénsav tartalmát használjuk térfogatnövel?nek, ezzel könnyítve a tésztát. A másik problémát a tejszín és Cola ízének összepárosítása okoz. Ez sokaknak okoz egy kis visszatartó er?t, a recept kipróbálásában.

Tapasztalatból mondom, ez a két ellentétesnek t?n? alapanyag nem érz?dik a kész tésztában. Kapunk viszont egy könny?, de nem száraz, dominánsan csokis íz? süteményt. Elkészítése, mint ahogy a muffinoknál megszoktuk, könny?, így a gyerekeket is be tudjuk vonni a készítésben.
Hozzávalók:

- 220 gr liszt
- 30 g kakaó
- 150 g cukor
- 1 cs. süt?por
- 2 tojás
- 50 g olaj
- 50 g folyékony tejszín
- Coca Cola 125 gr (de lehet light, zéró vagy az általunk kedvelt márka)
- 25 g csokoládé gyöngyöt

Máz:

- 100g porcukor
- 1 ev?kanál kakaó por
- 2-3 ev?kanál Cola



Keverjük ki a tojást a cukorral habosra, majd fokozatosan adjuk hozzá az olajat, folyékony tejszínt és kólát a végén. Jó keverjük össze.
Keverjük össze, a lisztet, a süt?port és a kakaót, és adjuk hozzá a folyékony tojásos-cukros -tejszínt. Keverjük össze, de nem sokáig.
Vajazzuk és lisztezzük ki a muffin formákat, vagy tegyünk bele muffin papírokat. Kanalazzuk bele a tésztát, szórjuk meg a csokoládé forgáccsal, tegyük 180 fokos el?melegített süt?ben 15-20 percre.
A mázhoz keverjük ki egy kevés Colával, addig, míg a cukor elolvad, majd adjuk hozzá a kakaót és a maradék Colát is. Ezzel vonjuk be, és hagyjuk egy megdermedni. Érdemes a mázat, eredeti, gyári porcukorral készíteni, mert abban van annyi keményít?, amit?l meg fog kötni. Ha házilag készítünk porcukrot, a daráláskor tegyünk hozzá egy csapott mokkáskanál (kukorica) keményít?t, így be fog s?r?södni a mázunk.

Jó étvágyat hozzá!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló