

Čokoladni muffini – volim nogomet

Čokoladni muffini s marcipanom i dekoracijom od fondanta

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

12 papirnatih kalupa (priloženi mješavini)

Tijesto:

1 mješavina za kolače Dr. Oetker Čokoladnih muffina
125 ml ulja (npr. suncokretovog ulja)
75 ml vode
2 jaja (veličine M)

Za ukrašavanje:

100 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
Dr. Oetker Čokoladno pismo
50 g šećera u prahu
200 g Dr. Oetker Marcipan mase
Dr. Oetker jestive boje za kolače (zeleno boja)

Osim toga:

papir za pečenje

1 Priprema:

Za dresove **prethodnog dana** tanko razvaljajte bijeli fondant između razrezane vrećice za zamrzavanje. Oštrom nožićem izrežite najprije 12 kvadrata (4,5 x 4,5 cm). Potom nastavkom za ukrašavanje u obliku kruga izrežite ovratnik. Za rukave izradite izrezane trake. Dresove stavite na papir za pečenje, ukasite šećernim pismom i ostavite da se suši.

2 Sljedećeg dana stavite papirnatu kalupu na lim za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C

3 Tijesto:

Mješavinu za tijesto uspite u posudu za miješanje. Dodajte jaja, vodu i ulje te uz pomoć metlice izradite glatko tijesto. Žlicu komadića čokolade odvojite i stavite sa strane, a ostalo umiješajte u tijesto. Uz pomoć 2 žlice ravnomjerno raspodijelite tijesto po parirnatim kalupima i pecite.

Vrijeme pečenja: oko 20 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

Muffine izvadite iz lima i ostavite u papirnatim kalupima da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.

4 Ukrašavanje:

Prospite šećer u prahu, umijesite s marcipanom i obojite zelenom jestivom bojom. Marcipan u porcijama istisnite kroz prešu za češnjak i složite na muffine da izgleda poput trave na travnjaku.

Pokusna kuhinja:

Za crvene dresove upotrijebite crveni fondant i Dr. Oetker šećerno pismo u bijeloj boji.

