

NUTELLA (ali viki krema) MUFFINI

Sestavine:

Za kolačke potrebuješ...

- *220 g moka
- *1 pecilni prašek
- *125 ml mleka
- *80 g kakava
- *100 g sladkorja
- *2 jajci
- *2 žlički vanilijevega sladkorja
- *90 g mehkega masla
- *nutella (ali kakšen drug čokoladni ali čokolano-lešnikov namaz)

Za obliv...

- *malo mlečne in malo temne čokolade
- *malce masla

Za posip...

- *nasekljani lešniki (lahko tudi drugi oreščki, mrvice, nasekljana čokolada, kokos...)



Postopek:

1. V skledi zmešaj skozi cedilo presajeno moko, kakav, sladkor, vanilijev sladkor ter pecilni prašek.
2. V skledici razžvrkljaj jajci ter ju dodaj suhim sestavinam. Prilij še mleko in stopljeno (in ohlajeno!) maslo ter dobro premešaj, da nastane gladka masa.
3. Pekač za muffine obloži s papirčki za muffine. S pomočjo jedilne žlice jih do polovice napolni z zmesjo. Nato dodaj čajno žličko čokoladnega namaza ter ga prekrij s še malo zmesi.
4. Pečico segrej na 175 stopinj Celzija. Kolačke peci 20-25 minut oziroma toliko časa, dokler na zobotrebču, če ga vbodeš v testo ni sledi surovega testa. Pečene kolačke ohladi na rešetki.
5. Ohlajene premaži s stopljeno čokolado, ki si ji dodal/a malce masla. Še preden se čokolada strdi, jo posuj z oreščki, čokolado, mrvicami ali kokosom.

Nasvet:

**če čokoladnega namaza nimaš, lahko v kolaček dodaš tudi košček ali dva mlečne čokolade.*

**namesto obliva lahko stepeš sladko smetano s kakavom in s pomočjo dresirne vrečke okrašaš kolačke tako, kot kaže slika. Posuješ jih z oreščki ali pa za piko na i dodaš košček svežega sadja.*

