

# Брауни мъфини с пудинг

Рецепта от блог Cooks & Bakes

11 сладки (бисквитки)



up to 60 Min.



## 1 Брауни мъфини:

Разтопете натрошения на парченца шоколад и нарязаното на кубчета масло, като ги поставите в тенджерка на котлона на водна баня. Свалете от огъня и добавете какаото и захарта - разбъркайте с лъжица добре. Сложете ванилената есенция и едно по едно яйцата, като разбърквате добре след всяко едно от тях. Накрая добавете брашното, разбъркайте, солта и най-накрая орехите.

- 2 Сложете хартийки за печене в гнездата на тавичката за печене и изсипете сместа в тях. Загрейте предварително фурната на 180°C, печете с вентилатор. Когато фурната се загрее напълно сложете тавичката вътре. Печете около 25-30 минути, като проверявате с клечка за зъби вътрешността. Браунито е добре изпечен, когато по клечката остават влажни трохи. В случая клечката не трябва да бъде суха, а по нея да има лепкави трохички. Извадете тавичката от фурната и охладете за около 10 минути.

## Съставки:

### Смес за мъфини:

200 г натурален шоколад  
120 г масло  
2 с.л. какао премиум Dr.Oetker  
200 г кристална захар  
1 ч.л. есенция ванилия  
Dr.Oetker  
3 бр. яйца  
95 г пшеничено брашно  
5 г сол  
80 г орехи

### Масления крем с пудинг:

1 пак. Оригинален пудинг  
сметана Dr.Oetker  
65 г захар  
400 мл прясно мляко  
250 г масло  
100 г пудра захар

### Украса:

1 пак. захарни звезди Dr. Oetker  
1 пак. захарни перли Dr.Oetker  
1 пак. захарни сърца Dr.Oetker  
1 пак. захарни конфети  
Dr.Oetker  
1 пак. шоко перли Dr.Oetker

### 3 Маслен крем с пудинг:

Сварете пудинга по указанията на опаковката с 65 г захар и 400 мл прясно мляко. Изсипете пудинга в купа и оставете да се охлади, покрит с домакинско фолио, за да не образува коричка. Не го слагайте в хладилника.

### 4 Разбийте маслото с пудрата захар до хомогенен крем с помощта на миксер. Тогава към него започнете да добавяте лъжица по лъжица охладения пудинг и разбийте до хомогенен крем. Когато се смесват маслото и пудингът трябва да са на стайна температура, за да не се сплестят.

### 5 Украса:

Украсете мъфините с крема с помощта на пош и декорирайте със захарни украси по избор.

### 6 За още идеи може да посетите блог [Cooks and Bakes](#)