

Брауни мъфини с пудинг

Рецепта от блог Cooks & Bakes

11 сладки (бисквитки)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

Смес за мъфини:

200 г натурален шоколад
120 г краве масло
2 с.л. какао премиум Dr.Oetker
200 г кристална захар
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker
3 бр. яйца
95 г пшенично 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 краве 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

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.

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](#)

