



Lešnikovi muffini s kavnim nadevom

🕒 45–50 Min   

Priprava

- 1 Za nadev zavrite espresso in sladko smetano. Čokolado fino nasekljajte in jo dajte v posodo. Čez nalijte vrelo kavo ter zmešajte z metlico, dokler ne dobite gladke mase. Pustite stati vsaj 2 uri v hladilniku.
- 2 Pečico segretje na 180°C. Zmešajte zmehčano maslo, sladkor, Chai Moment in sol, v penasto zmes. Dodajte jajci. Posebej zmešajte moko, lešnike ter pecilni prašek in mešanico postopoma dodajte v penasto zmes, skupaj s kavo.
- 3 Modelčke za muffine obložite s papirčki za muffine ali jih namastite. V modelčke dajte zmes z lešniki. Pecite na srednji višini približno 30 minut. Muffine nato odstranite iz pečice ter pustite, da se čisto ohladijo.
- 4 Čokoladno kremo odstranite iz hladilnika, premešajte da bo fino kremasta in jo dajte v dresirno vrečko z konico v obliki zvezde.
- 5 Iztisnite nadev na muffine in jih okrasite z začimbno mešanico Chai Moment.

NAMIG: Na nadev se odlično podajo tudi druge My Coffee Spice mešanice!

Sestavine 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za nadev:

250 ml	Sladke smetane
50 ml	Espressa
200 g	Temne čokolade
	♦ Chai Moment

Za muffine

125 g	Zmehčanega masla
125 g	Sladkorja
Ščepec	Soli
2	Jajci
180 g	Moke
100 g	Mletih lešnikov
2 žlički	Pacilnega praška
100 ml	Mrzle kave
2 žlici	♦ Chai Moment

