

# Čokokos muffins

Čokolada, kokos, limun, krem sir...



## Potrebni sastojci:

### Muffins:

- 3 kom jaja sobne temperature
- 130 g šećera
- 125 g maslaca
- 100 g tamne čokolade
- 220 g bijelog, mekog pšeničnog brašna
- 1 kom prašak za pecivo
- 2 velike kašike kvalitetnog kakaoa
- 3 dl jogurta sobne temperature

### Punjenje:

- 100 g kokosovih ljuspica (brašna)
- cca 150 g krem sira
- cca 70 g šećera u prahu (ili po vašem ukusu)
- sok od 1/2 limuna
- malo vanila ekstrakta

### Čokoladna glazura:

- 100g tamne čokolade
- 2 kašike ulja
- malo kokosovog brašna

## Izrada:

### Muffins:

U šerpici na laganoj vatri istopiti čokoladu i maslac. Jaja i šećer miksati par min pa dodati istopljenu smjesu čokolade i maslaca i lagano promiješati. Dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao i na kraju i jogurt sobne temperature.

Za smjesu od kokosa sve sastojke sjediniti i formirati kuglice. U zavisnosti od vrste kokosa koji koristite, smjesa može biti nešto rijedja ili gušća (suvlja) ...to regulišite sa postepenim dodavanjem kokosa (ja koristim bionin kokos koji je krupniji i jako sočan...nije suv).

Rernu uključiti na 190 st. da se grije. U pleh za mafine staviti korpice i sipati čokoladnu smjesu malo više od polovine visine a zatim stavljati i kokos kuglice u sredinu svakog mafina...dopuniti korpice čoko smjesom i peći u zagrijanoj rerni oko 20-ak min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Gotove mafine po želji prelići čokoladnom glazurom ili ganašom i posuti kokosom.

Prijatno! 😊

Ovdje je i odličan Irenin recept za ove mafine...izaberite koji želite:

<https://www.coolinarika.com/recept/cokoladni-muffini-sa-srcem-od-kokosa/>

