

Čoko malina korpice



Priprema:

Punjenje od malina i chia sjemenki:

Ako su maline zaleđene prvo ih zagrijati na laganoj temperaturi i izgnječiti viljuškom. Smaknuti sa šporeta. U ohlađene maline dodati med i chia sjemenke. Promiješati i ostaviti u frižider dok pripremite korpice (ovo punjenje možete napraviti i nekoliko dana ranije i čuvati u frižideru).

Korpice:

Lješnjake prepržiti na suhoj tavi pa pečene protrljati u krpi kako bi ih oljuštili. Od ukupne količine Dr. Oetker Vitalis Choco Muesli Classic smjese odvojiti 50 g, a ostatak samljeti u sjeckalici zajedno sa lješnjacima.

Bananu izgnječiti, a jaje umutiti i dodati sve u smjesu mljevenog i cijelog choco muesli i lješnjaka. Sve umijesiti rukom u kompaktnu masu.

U silikonskom kalupu za mafine od ove smjese formirati 12 korpica kao na slikama. U prethodno zagrijanoj retni peći na 170 °C oko 12 minuta. Izvaditi iz rene i ohladiti. Pažljivo izvaditi iz kalupa.

Potrebni sastojci:

Punjenje od malina i chia sjemenki:

- 200 g malina
- 80 g meda
- 30 g (3 kašike) chia sjemenki

Korpice:

- 1 pakovanje (375 g) Dr. Oetker Vitalis Choco Muesli Classic
- 50 g lješnjaka
- 130 g (1 kom) banana
- 1 jaje (L veličina)

Čokoladna glazura:

- 130 g tamne čokolade
- 2 kašike kokosovog ulja

Svaku koricu puniti punjenjem od malina i chia sjemenki.

Tamnu čokoladu otopiti na pari zajedno sa kokosovim uljem i rasporediti preko punjenja od malina.

Možete ih čuvati na sobnoj temperaturi.

Prije serviranja ukasiti bobičastim voćem i listićima mente.

Prijatno!