



מאפינס דלעת

מצרכים:

- 2 ביצים L
- 1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית
- 1 כוס (245 גר') דלעת
- 1/4 כוס (60 מ"ל) חלב
- 3/4 כוס (150 גר') סוכר
- 1/2 כפית מלח
- 2 כפיות סודה לשתיה
- 1 כפית קינמון
- 3/4 כוס (220 גר') קמח
- 1/2 כוס (90 גר') שוקולד צ'יפס

אופן ההכנה:

לחמם את התנור ל-180 מעלות. לשמן תבנית שקעים למאפינס.
להכניס לקנקן הויטמיקס ביצים, שמן, דלעת, חלב וסוכר ולסגור את המכסה.
לבחור במהירות 1, להפעיל את הויטמיקס ולאט להעביר למהירות 5. לטחון במשך 10 שניות.
בקערה נפרדת ערבבו את המלח, סודה לשתיה, קינמון, קמח ושוקולד צ'יפס.
לשפוך את תערובת הרטובים לתוך הקערה עם תערובת היבשים. לערבב רק עד שכל התערובת היבשה נטמעה בתערובת הרטובה.
למזוג לתוך השקעים ולמלא כל שקע עד 3/4 גובה.
לאפות במשך 20-25 דקות או עד שקיסם המוחדר באמצע המאפיין יוצא נקי.
לצנן על רשת צינון במשך 5 דקות ולהוציא את המאפינס מהתבנית.

בתיאבון!