

רכיבים:

1½ כוסות קמח

½ כוס סוכר

½ כוס קקאו ממותק (שוקולית, שוקו פלא)

3 כפיות אבקת אפיה

¼ כפית מלח

50 גרם חמאה מומסת

¾ כוס חלב

2 ביצים

1 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש תנור לחום בינוני. משמנים 12 שקעים בתבנית המאפינס.
2. מערבבים יחד את כל החומרים היבשים: קמח, סוכר, קקאו, אבקת אפיה ומלח.
3. בקערה נפרדת טורפים קלות את הביצים, מוסיפים את החלב, תמצית הוניל והחמאה.
4. מוסיפים את תערובת החומרים הנוזליים אל החומרים היבשים. מערבבים עד להרטבת החומרים היבשים. (אין לערבב יתר על המידה!)
5. ממלאים כל שקע 2/3 מנפחו.
6. אופים כ- 15 דקות או עד שקיסם שמחדירים לאמצע המאפינס יצא נקי.

