11 Ιουνίου 2015

Μαστίχα Χίου και στα μάφινς!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo: bentorode@Flickr

της Στέλλας Αλαφούζου

Τα γλυκά μάφινς μ' αρέσουν αν δεν είναι πολύ γλυκά. Παραξενιές. Κάπως έτσι σκαρφίστηκα έναν τρόπο ώστε να είναι πεντανόστιμα χωρίς η γλύκα τους να μου φέρνει ζάλη. Η παρέα τα αγάπησε. Με βγάζουν ασπροπρόσωπη στους ξαφνικούς καφέδες. Χαρείτε τα!

Υλικά – για 12 μάφινς:
Θα χρειαστούμε ένα ειδικό ταψάκι με θηκούλες για μάφινς και χαρτάκια-βάσεις, μέσα στα οποία θα ψηθούν.

- **2 κούπες βούτυρο**
- **½ κούπα του τσαγιού ζάχαρη**
- **2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις**

- **1 κούπα γάλα εβαπορέ**
- **1 αυγό**
- **1 φακελάκι baking powder**
- **1 βανίλια σε σκόνη**
- **3 κουταλιές κακάο άγλυκο**
- **5 κρυστάλλους μαστίχα Χίου**

Λιώνουμε το βούτυρο αλλά δεν το καίμε. Στη συνέχεια ανακατεύουμε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να πάψουμε να «ακούμε» το κριτς-κριτς της ζάχαρης. Προσθέτουμε το αυγό, το baking powder, τη βανίλια, το γάλα και τέλος το αλεύρι. Χωρίζουμε σε δύο σκεύη το μίγμα μας. Κρατάμε τα 2/3 στο ένα σκεύος και το 1/3 σε άλλο. Στο σκεύος που έχουμε κρατήσει το 1/3 του μίγματος θα ρίξουμε 3 κουταλιές κακάο άγλυκο και θα ανακατέψουμε καλά. Στο άλλο σκεύος, θα προσθέσουμε τη μαστίχα Χίου, αφού νωρίτερα την έχουμε «κοπανίσει» στο γουδί με μια κουταλιά αλεύρι.

Βάζουμε τις χάρτινες βάσεις μέσα στις θηκούλες του ταψιού μας και ξεκινάμε. Μια κουταλιά από το μίγμα της μαστίχας, μετά μία κουταλιά από το μίγμα του κακάο και τέλος άλλη μία κουταλιά από το μίγμα της μαστίχας.

Αυτό που θέλουμε είναι το κακάο να προκύπτει στην καρδιά του μάφιν, ως έκπληξη. Φροντίζουμε ώστε οι τρεις στρώσεις να έχουν γεμίσει τη χάρτινη βάση κατά τα 2/3, γιατί στο ψήσιμο το μίγμα θα φουσκώσει.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα. Είναι έτοιμα σε μισή ώρα ακριβώς.

Πηγή:bostanistas.gr