



## SUKLAA COOKIE-MUFFINSSI

Nykyajan yleisin keksi - cookie, jonka tunnistettava rakenne saadaan aikaiseksi kuohkeaksi vatkatusta voista ja sokerista, alkoi yleistymään 1800-luvulla. Myös amerikkalaisen muffinssin reseptit yleistyivät 1800-luvun amerikkalaisissa keittokirjoissa. Nyt nuo kaksi suosituinta amerikkalaista leivonnaista, jotka yleistyivät samaan aikaan, on yhdistetty yhdeksi leivonnaiseksi. 1900-luvulla muutama amerikkalainen kondiittori alkoivat leipoa muffinsseja, joiden päälle laitettiin cookie-taikinaa ennen paistoa. Näistä cookie-muffinsseista tuli pian hyvin suosittuja. Eikä ihme, sillä niissä yhdistyy mehevän kostea ja suussa sulava muffinssi, jonka kuorrutuksena on rapea cookie.

**Dawn**<sup>®</sup>

**LEIPURIN**<sup>®</sup>





# SUKLAA COOKIE-MUFFINSSI



## DAWN-TUOTTEET

950407 MUFFIN-MIX SUKLAA  
950418 COOKIE-MIX SUKLAA  
950485 TUMMASUKLAAPALA, paistonkestävä  
950486 MAITOSUKLAAPALA, paistonkestävä  
950484 VALKOSUKLAAPALA, paistonkestävä

## PERUSRESEPTIT

### SUKLAAMUFFINSSITAIKINA

1000 g Muffin-Mix Suklaa Dawn  
500 g Vesi  
300 g Leipurin Rypsiöljy  
150 g Suklaapala Dawn

### SUKLAACOOKEIE-TAIKINA

1000 g Cookie-Mix Suklaa Dawn  
160 g Margariini  
70 g Vesi

## TYÖOHJE

### SUKLAAMUFFINSSITAIKINA

Sekoita kaikki ainekset 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia keskinopeudella. Lisää suklaapalat sekoituksen loppuvaiheessa. Täytä muffinssikapselit á 110 g.

### SUKLAACOOKEIE-TAIKINA

Sekoita cookie-mix ja margariini 3 minuuttia keskinopeudella. Lisää vesi, jotta saavutetaan pehmeä rakenne. Muotoile 50 cm pitkä pötkö ja laita jääkaappiin. Jäähdytymisen jälkeen leikkaa noin 15 g:n viipaleita ja aseta ne muffinssitainan päälle.

Paista 190°C:ssa noin 30-35 minuuttia.

## VIIMEISTELY

Koristele muffinssit suklaapaloilla tai tummasuklaa- tai valkosuklaalastuilla.