

## מאפינס בננה קפה ושוקולד

### מרכיבים

- 1 וחצי כוסות בננות מאוד בשלות [כארבע בננות בינוניות]
- חצי כוס סוכר
- רבע כוס סוכר חום בהיר [גולדן קלאסי]
- 100 גרם חמאה מומסת
- רבע כוס חלב [לא קר]
- 1 ביצה גדולה [מידה L]
- 1 וחצי כוסות קמח
- 2 כפיות קפה נמס טוב / 1 כפית אספרסו אינסטנט שנמס במים חמים
- 1 וחצי כפית סודה לשתייה
- 1 כפית מלח
- 1 כוס שוקולד צ'יפס

### הכנה

מחממים תנור ל-180°.

משמנים תבנית מאפינס או מרפדים בעטרות נייר.

מועכים את הבננות בקערה, מוספים אליהן את הסוכרים, החמאה, החלב והביצה ומערבבים לתערובת אחידה.

בקערה נפרדת מערבבים את החומרים היבשים: קמח, קפה, סודה לשתייה ומלח. כמה מילים על הקפה: המתכון המקורי דורש כפית אחת של אבקת אינסטנט אספרסו. אל תתבלבלו עם קפה טחון למכונות אספרסו, כי הוא לא נמס במים ונשאר גרגרי. המוצר הזה נפוץ יותר בארצות הברית, אך גם בארץ ניתן למצוא אותו (אספרסו גולד לדוגמא). אם אין לכם את סוג הקפה הזה באופן קבוע בבית, חבל שתקנו במיוחד. 2 כפיות של קפה נמס איכותי יעשו פה את העבודה. חשבנו גם להכין אספרסו ולהוסיף אותו בצורה נוזלית לתערובת, אבל מאחר וכל הנוזלים במתכון הם בסך הכל רבע כוס חלב, לא רצינו להוסיף את נוזלי הקפה על חשבון החלב. עושים גומה במרכז קערת החומרים היבשים ושופכים אליה את התערובת הרטובה. מערבבים רק עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את השוקולד צ'יפס ומערבבים קלות.

ממלאים כל שקע בתבנית עד לשלושת רבעי הגובה ואופים 20-25 דקות, עד שקיסם יוצא נקי.

מעבירים את התבנית לרשת קירור לרבע שעה. לאחר זמן זה, מוציאים את המאפינס מהתבנית וממשיכים לקרר על הרשת.

המתכון מספק כ-12 מאפינס ונשמר יומיים במיכל אטום.