

Σοκομάφινς με γλάσο πορτοκαλιού, από την Ελευθερία Μπούτζα και το «Μαγειρεύοντας με την L»!

Υλικά

1 μεγάλο ζουμερό πορτοκάλι
2 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1/2 φλ. τσ. ζάχαρη καστανή
1/2 φλ. τσ. βούτυρο
1/2 φλ. τσ. κακάο
2 αβγά
1/2 φλ. τσ. φρέσκο γάλα
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1-2 βανίλιες
1 πρέζα αλάτι

Γλάσο πορτοκάλι

2 φλ. τσαγιού ζάχαρη άχνη
5 κ. σ. χυμό πορτοκαλιού
2 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού

Εκτέλεση

Βάζουμε σ' ένα ταψί με 12 θήκες για muffins τα ειδικά χαρτάκια. Σε περίπτωση που έχουμε ειδικό ταψί με θήκες για κεκάκια απλώς βουτυρώνουμε τις

θηκούλες.

Πλένουμε καλά το πορτοκάλι, το τρίβουμε στη ψιλή πλευρά του τρίφτη και κρατάμε στην άκρη το ξύσμα του.

Κόβουμε στα τέσσερα το πορτοκάλι κι αφαιρούμε τα κουκούτσια. Το βάζουμε στο μίξερ και το χτυπάμε πολύ καλά.

Ρίχνουμε όλα τα υλικά (και το λιωμένο πορτοκάλι) στο μπολ του μίξερ κι ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

Γεμίζουμε τις θήκες για muffins και ψήνουμε για 22' σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο στη μεσαία σχάρα. Εν συνεχεία φτιάχνουμε το γλάσο.

Σε ένα μπολ βάζουμε τον χυμό πορτοκαλιού και ρίχνοντας λίγη λίγη την άχνη ανακατεύουμε γρήγορα με το σύρμα κουζίνας, έως ότου γίνει πηχτό.

Αν θέλουμε το γλάσο μας πιο αραιό προσθέτουμε μια κουταλίτσα χυμό πορτοκαλιού.

Αν τον θέλουμε πιο πηχτό προσθέτουμε λίγη άχνη ακόμη και διαλύουμε ανακατεύοντας μέχρι να γίνει ένα γυαλιστερό γλάσο.

Περιχύνουμε με με ένα κουτάλι τα muffins με γλάσο και σερβίρουμε.

Καλή επιτυχία ❤️ <3

<https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.859836000718053/2178685675499739/?type=3&theater>