Kakao mafini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za mafine:

- **2**jajeta
- **200 g**kristal šecera
- **1,5 dl**jogurta
- **100 g**rastopljenog margarina
- **270 g**oštrog brašna
- **2 kašike**kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**kandiranog ananasa
- **100 g**suvog groža
- **200 g**pekmeza od kajsije

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4 kašike**vode
- **1 kašicica**margarina
- **1 kašika**šecera u prahu

Priprema

U kalup za mafine staviti papirne korpice (50x60x25). Svih 12 otvora u kalupu za mafine namazati margarinom samo po rubu iznad korpice, da se testo prilikom pecenja ne bi zalepilo. Suvo grože potopiti u vrelu vodu da nabubri. Kandirani ananas potopiti u vrelu vodu i ostaviti 10 minuta u vodi da omekša. U blenderu usitniti

ananas. Mikserom penasto umutiti jaja i šecer, dodati jogurt i rastopljeni margarin i dalje mikserom mutiti. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom te dobro mikserom umutiti da postane jednolicna glatka smesa. Na kraju dodati nabubrelo suvo grože i iseckani ananas.

Dobro varjacom umutitii. U svaku korpicu staviti 1 kašiku umucene smese. Na smesu u kalupu staviti kašiku pekmeza od kajsije, i na pekmez ponovo po 1 kašiku umucene smese.

Ostatak smese ravnomerno podeliti na 12 korpica. Rernu zagrejati na 190 stepeni. Mafine staviti da se peku 15 minuta. Kada su peceni malo ih okrenuti u kalupu, da se ne bi zalepili za kalup.

Kada se ohlade izvade se iz kalupa zajedno sa korpicom. Izrada glazure: okoladu iskidati na kockice i staviti u malu šerpicu, dodati vodu, prah šecer i margarin te na laganoj vatri otopiti uz stalno mešanje. Svaki mafin sa gornje strane umakati u glazuru i stavljati na tacnu da se glazura stegne. Pošto mi je ostalo malo narandžaste glazure, na cokoladnoj glazuri sam napravila male šare sa narandžastom glazurom od bele cokolade i posipala na svežu glazuru bele perlice.

Savet

Kakao mafini su obino-neobini mafini koje ja radim sa seckanim kandiranim voem, danas sa ananasom, i pekmezom od kajsija. Veoma su pikantnog ukusa i soni.