

Mafini Medeno srce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**cimeta
- **1/2 kašičice**sode bikarbone
- **1,5 šolja**mleka
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- pekmez od kajsije, šljive...
- **100 g**cokolade za preliv

Priprema

Pomesati suve sastojke: brašno, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo, cimet, sodu bikarbonu, zatim uliti mleko (vodu) i ulje. Sve dobro promešati žicom, nema potrebe za mikserom. U kalup za mafine poreati papirne korpice i u svaku uliti masu, do pola. Zatim u svaku korpicu dodati po kafenu kašiku pekmeza (od kajsije npr...zavisi ko šta voli). Pekmez bi trebao da potone, ali ipak svaki preliti sa još malo mase (po kašičicu, cisto da prekrije pekmez. Peci 15-20 minuta na 220 C. Gotove mafine ohladiti i preliti glazurom od cokolade (100 g cokolade + 3 kašike ulja, otopiti na pari). Kada se cokolada stegne....navalite :) Prijatno! ;)

Savet

Od ove koliine ispadne 12 kom, tj jedan pleh, ali su poprilino veliki :)